

# FOOD and TRAVEL

HAZİRAN 2018

10 TL / KKTC 12 TL

48 SAATTE  
ST. IVES, CENOVA,  
SINTRA

YENİ YENİDEN VE YEPYENİ  
**BODRUM**

GURME SEYAHAT  
**SPLIT**

ANADOLU'NUN GİZLİ  
HAZİNESİ  
**ISPARTA**

BAYRAM TATİLİ  
DOSYASI  
**VİZESİZ  
HESAPLI  
KEYİFLİ**



MC YAYINCILIK

0.6



9 771308 513004

**BULGARİSTAN**

**DALYAN**

**MEXICO CITY**

**ANTALYA**

**MAURITIUS**

**ÇEŞME**





LEZZET ANLARINIZI  
ZENGİNLEŞTİRİN

  
**S.PELLEGRINO**  
*Tastefully Italian*



[SANPELLEGRINO.COM](http://SANPELLEGRINO.COM)



Premium Doğal Mineralli Su



# Editör mektubu



## Sahibi

MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri  
Tic. Ltd. Şti. adına;

**Genel Müdür** Can Doğuşal - cand@mcayincilik.com

## Yayın Koordinatörü

Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr

## Genel Yayın Yönetmeni

Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr

## Yazı İşleri Müdürü

Zeynep Yosun Akverdi - yosun.akverdi@foodandtravel.com.tr

## Görsel Yönetmen

Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcayincilik.com

## Gezi Editörü

Tümay Yazıcı - tumay.yazici@foodandtravel.com.tr

## Yemek Editörü

Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr

## Danışma Kurulu

Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Coşkun Aral,  
Erol Kaynar, Fikret Atalay, Hülya Aslantaş,  
Serhat Gürpınar

## Katkıda Bulunanlar

Biray Anıl Birer, Hamdi Kurt,  
Nilüfer İleri, Özgür Ölçer,  
Ece Aktürk, Nejat Çiftçi

## Sorumlu Müdür

Can Doğuşal

## Reklam Koordinatörleri

Şenay Kavak - senay@mcayincilik.com

Petek Öztürk - petek@mcayincilik.com

## Rezervasyon

0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

## Yönetim Yeri:

MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.

**Yazışma Adresi:** Katip Mustafa Çelebi Mahallesi

Abdullah Sokak No: 4 Daire: 5

Beyoğlu - İstanbul Tel: 0212 245 00 40

**Basımcı:** Türkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.

**Basıldığı Yer:** Akpınar Mah.

Hasan Basri Cad. No: 4 34885

Sancaktepe - İstanbul Tel: 0216 585 90 00

**Dağıtım:** Türkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

FOOD and TRAVEL dergisinin isim hakkı Turnstart Limited'e aittir. The Business Centre, Suite 51, Ingate Place, London SW8 3NS UK Tüm hakları saklıdır. FOOD and TRAVEL dergisi Turnstart Limited ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır. Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz. Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

## BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAYI TAHHÜT EDER.

Bu derginin Türkçe yayın hakları MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

Coğrafi işaretleme gerek lokal farkındalıkları arttırmak gerekse ürünün değerini makro ölçekte öne çıkararak bölgesel kalkınmaları hareketlendirmek adına çok önemli. Ankara Ticaret Odası (ATO) coğrafi işaretli ürünleri desteklemek adına son zamanlarda ciddi çalışmalar yapıyor. Bunlardan biri, önümüzdeki yıl hayata geçecek. Proje kapsamında belirlenen ürün sayısı kadar kullanan restoranlar denetlenecek ve 'coğrafi işaretli lokanta' belgesi alabilecek. Şu an coğrafi işaretli 277 çeşit gıda ürünümüz var. Yaklaşık bin tane de sırada bekliyor. Başarılı şeflerimizden Rafet İnce ortaklığında açılan Lokanta Nevnihal, coğrafi işaretli restoran projesinde bir prototip. Yani, Türkiye'nin doğal tarım yapan, coğrafi işaretli ve yerli ürünleri üzerine kurulu ilk konsept mekânı. Böyle lokantaların artmasının gastronomimize ciddi bir değer katacağına inanıyorum.

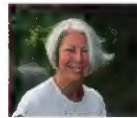
Bu ayki yerli gurme seyahat konumuz, geçen ay düzenlediğimiz Gastroweekend destinasyonumuz Isparta. Güller ve göller arasında, yörenin tarihi ve gastronomik değerleriyle bir arada geçirdiğimiz hafta sonu, ülkemizin her köşesinde envaiçeşit zenginlik olduğunu bize bir kez daha hissettirdi. Bölgedeki tek otel Sagalassos Spa & Lodge'un yöre turizminin gelişmesine büyük katkısı var. Food and Travel Gastroweekend misafirlerini ağırlayan Sagalassos Spa & Lodge'a; ayrıca kuzugöbeği mantarı, göce, cıfne gibi bölge malzemelerini şef dokunuşlarıyla yorumlayarak lezzetleriyle bizi şaşırtan yemekler yapan sevgili şefimiz Burak Zafer Sırmaçekici'ye tüm ekibimiz adına buradan bir kez daha teşekkür ediyorum.

Sezona yine hızlı başlayan Bodrum, Hırvatistan'ın gurme çekim noktası Split, ufak teknelerle yapılan şık seyahatler, son dakikacılar için bayram tatili önerileri, huzurlu Dalyan bu ay sizler için hazırladığımız dosyalardan bazıları...

Hayatımızın her daim yeni keşiflerle lezzetlenmesi dileğiyle...

**Ebru Erke**

Genel Yayın Yönetmeni



## ROSEMARY BARRON

Dünyanın farklı köşelerinde, insanların yemekle ilişkisine özel bir ilgi duyan Rosemary Barron, bir dönem Girit'te yemek okulu işletti. Bugüne kadar Avusturya'dan Yunan Adaları'na, dünyanın dört bir yanını gezip mutfak kültürleri, insanlar ve seyahat üzerine yazılar kaleme aldı. Flavours of Greece and Meze isimli iki kitabı da bulunan Barron, Food and Travel için Split mutfağını masaya yatırdı.



## GARY BUCHANAN

'Cruise gurus' Gary Buchanan 20 yılı aşkın bir süredir denizcilikle ilgili bilgisini yayıncılık dünyasına sunuyor. Food and Travel ailesine uzun süredir katkıda bulunan ve yılda en az yedi ayını gemi yolculuklarında geçiren Buchanan, bugüne kadar gemi seyahati üzerine beş kitap kaleme aldı. Kraliyet coğrafya derneği Royal Geographical Society üyesi ve seyahat yazarları derneği British Guild of Travel Writers'ın eski başkanı.

katkıda bulunanlar









Senin tatilin,  
Senin hikayen...



**TITANIC**  
HOTELS



## Kapaktakiler



- 34 Bayram tatili dosyası
- 42 Isparta
- 48 Bodrum
- 52 Split
- 71 48 saatte Cenova, Sintra, St. Ives

### ANTRE

- 12 **Antre** 2018 Dünya Tasarım Başkenti seçilen New Mexico'da değişim ışık hızında
- 14 **Gezi haberleri** Global Wellness Day kutlamaları başlasın, kültür turlarında uzmanlar eşliğinde seyahat edin, Alpler'de pedala basın, Paris'te macaron eğitimi, dünyanın en güzel gözlemevi Maldivler'de
- 18 **Oteller** ABD, İtalya, İspanya ve Seyşeller'de en yeni ve trend sahibi oteller
- 20 **Haber LUX\*** grubunun Ege ve Akdeniz mutfağı sunan Bodrum Blue markası, Mauritius'taki Grand Gaube otelinde konukların beğenisine sunuluyor
- 22 **Yemek haberleri** Aydan Üstkanat'tan şekeriz beslenmenin incelikleri, Hatay'ın nadide zeytini saurani kanatlar altında, Çin'de Türk yılı yemekler eşliğinde kutlandı, Ömür Akkor ve Ayizi Yayınları'nda mutfağa dair keyif ve keşif dolu kitaplar
- 24 **Restoran haberleri** İstanbul'da Cihangir, Karaköy, 4. Levent ve Çengelköy'de yeni açılan mekânları keşfedin
- 26 **Restoranlar** Bu ay uzak diyarların ilginç restoranlarıyla tanışıyor, Tayvan'dan Balı'ye tatil için not almanız gereken lezzetleri bir bir sıralıyoruz
- 28 **Haber** İstanbul'un gözde mekânlarından Martinez İstanbul, bu yaz Bodrum'a uzanıyor ve müdavimlerini Türkbükü'nden selamlıyor

### YEMEK

- 30 **Yakın plan** Uzun yaz günlerinin tadını çıkarmak için ailenizi ve arkadaşlarınızı bahçeye davet edin ve birbirinden lezzetli yemekleri açık havada paylaşın

### GURME SEYAHAT

- 42 **Güller ve göller arasında** Food and Travel Gastrweekend etkinliği için gittiğimiz Isparta'nın güçlü mutfağını, antik kentlerini ve büyüleyen göl manzaralarını huzurlarınıza getiriyoruz
- 52 **Bölünmüş kişilik** Yemeğin sevgiyle servis edildiği ve herkesin bir imparator gibi yiyip içtiği Hırvat şehri Split'te mutfağı keşfediyoruz

### SEYAHAT

- 34 **Bayram dosyası** Şeker Bayramı tatili için sona kalan ama gözünü ille de yurtdışına dikenler için vizesiz, kolay ve ucuz destinasyonları seçtik



34



30



42



# AMERİKAN RÜYASI BAŞLASIN!

Mayıs – Haziran – Temmuz – Ağustos – Eylül – Ekim – Kasım – Aralık

Gökdelenler Şehri New York, Batı'nın İncisi Los Angeles, büyüleyici Niagara Şelaleleri ve çok daha fazlası Setur'da sizi bekliyor! Setur, rüyaların gerçeğe dönüştüğü ülkede size rüya gibi bir tatilin kapılarını açıyor!

- Batı Amerika Turu (San Francisco - Las Vegas - Los Angeles)
- Doğu Amerika Turu (Miami - Orlando - New York)
- Pasifik Kıyıları & New York Turu (San Francisco - Los Angeles - Las Vegas - New York)
- Büyük Amerika Turu (San Francisco - Las Vegas - Los Angeles - New York)
- Baştan Başa Amerika Turu (San Francisco - Las Vegas - Los Angeles - New York - Orlando - Miami)
- Bir Başka Amerika (Washington - Niagara - New York - Boston)
- Miami & Orlando Turu
- New York & Batı Amerika Turu (New York-Las Vegas-Los Angeles)

TURKISH  
AIRLINES



**999\$**  
'dan başlayan fiyatlarla

YapıKredi  
**WORLD'e özel**  
**9 taksit!**

Koç

444 0 738

setur.com.tr



**Setur**





62



48



39

- 39 Yeme-içme rotası** Hareketli ve yorucu tatil beldelerinin aksine doğal ve çevreci alternatifler sunan Dalyan, çok yakınındaki kuzu Dalaman ile birlikte her zevke hitap etmeyi başarıyor
- 48 Bodrum 2018** Yarımada Bodrum'u Bodrum yapan klasik mekânları, en heyecan veren yenilikleri, çitayı her zaman daha üste koymayı başaran otel ve plajları, 2018'e imza atacak etkinlikleri bir araya getirdik
- 62 Cruise dosyası** Büyük gemilerin ulaşamayacağı küçük limanların fatihleri, her biri ayrıcalık hissini yaşatan küçük gemiler ve onların eşsiz deneyimler sunan rotaları
- 68 Haftasonu** Kayak merkezleri, yeşil kentleri ve leziz mutfaklarıyla radarmıza giren Bulgaristan, sunduğu birinci sınıf 'spa, deniz, güneş' formülüyle popüler yaz destinasyonlarından rol çalıyor
- 71 48 saat** Cenova, Sintra ve St. İves

## ARKA SAYFA

- 78 Tarifler**
- 80 İnfö** Renkli öneriler, yeni ürünler, fırsatlar
- 82 Bir bilene sorduk** Mandarin Oriental'daki Bodrum Balıkçısı'nın şefi Murat Taşdemir favori mutfaklarını ve ona mesleğinde ilham verenleri anlatıyor



71

# TARİFDEFTERİ

SAYFA 78'DEN

- 78** Manchego peynirli ızgara şeftali ve vincotto
- 78** Vincotto
- 78** Kızarmış bildirin, limon turşusu ve kişnişli salsa sosla birlikte
- 79** Fırında ballı somon ve salatalık turşusu
- 79** Kayısı ve antepfıstıklı pralin tart, lavanta kreması eşliğinde



# Ayrıcalıklarınızın şartı yok, kartı var: HSBC Premier Miles.

HSBC Premier Miles Kredi Kartı'nızla seçkin otellerde  
%10 indirimden, ücretsiz upgrade ve geç çıkış imkânından  
yararlanabilirsiniz.



HSBC Premier  
Miles Kredi Kartı'nız  
yoksa **"Premier"**  
yazıp **4477**'ye  
SMS gönderin,  
sizi arayalım.

**Size özel Premier Müşteri Temsilcinize  
bir telefonla ulaşabilirsiniz.**

**TIKLAYIN** [premier.hsbc.com.tr](http://premier.hsbc.com.tr)  
**ARAYIN** 0850 211 0 112

HSBCTürkiye @HSBC\_TR HSBCTürkiye



**HSBC**  
Premier

Birlikte büyüyoruz

Premier/Premier Miles Kredi Kartı avantajları HSBC Premier müşterilerine özeldir. HSBC Premier müşterisi olmak için bankamızda en az 100.000 TL veya muadil para cinsinden bakiyenizin bulunması yeterlidir. Premier Miles Kredi Kartı'nın kullanım koşulları, program ücreti ve tüm kampanya katılım koşulları hakkında detaylı bilgi [premier.hsbc.com.tr](http://premier.hsbc.com.tr)'de yer almaktadır. %10 oranındaki otel indirimleri ve ücretsiz upgrade ile geç çıkış (late check-out) imkânları, Premier statüdeki müşteriler için Web sitemizde yer alan anlaşmalı otellerde, HSBC Telefon Bankacılığı 0850 211 0 112 aracılığıyla aktarılabilecek anlaşmalı seyahat şirketi tarafından HSBC Premier/Premier Miles Kredi Kartı ile yapılan rezervasyon ve harcamalarda geçerlidir ve indirim tutarı ödeme sırasında yansıtılır. Anlaşmalı otellerde dönemsel olarak değişiklikler olabilir ve ücretsiz upgrade, geç çıkış imkânı otellerdeki müsaitlik durumunda mümkün olacaktır. HSBC Bank A.Ş., uygulama koşullarının tamamında, dilediği zaman değişiklik yapma ve/veya uygulamayı durdurma hakkına sahiptir. Mersis no: 2587864588194500



VORWERK

thermomix

# BENİM SÜPER BABAM 30 DAKİKADA 3 ÇEŞİT YEMEK YAPABİLİYOR!

Mutfakta da yeteneklerini  
konuşturan babalarımızın  
**Babalar Günü kutlu olsun.**







Parçalayarak Karıştırma



Karıştırma



Buharda Pişirme



Tartma



Emülsiyon



Öğütme



Yavaş Karıştırarak  
Pişirme



Çırpma



Doğrama



Kontrollü Isıtma



Pişirme



Hamur Yoğurma

**Tek başına dev bir ekip!**



VORWERK Satış Noktası  
kanyon'da  
**İNTEMA**  
YAŞAM  
Mağazasında

ONLINE ALIŞVERİŞ  
[WWW.THERMOMIX.VORWERK.COM.TR](http://WWW.THERMOMIX.VORWERK.COM.TR)  
f @ *thermomixtr*



# Antre

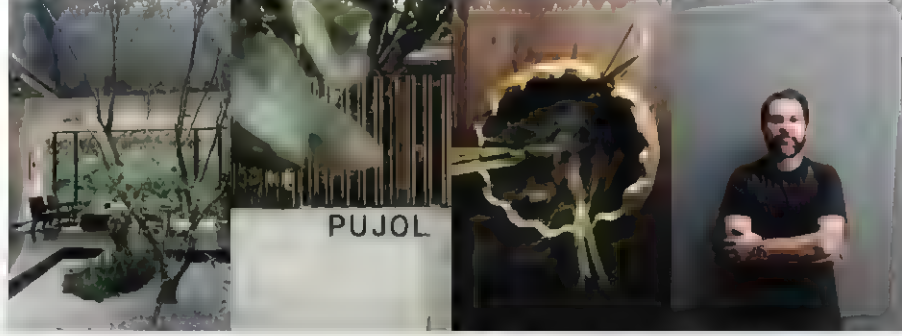
Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...

## TASARIM YOLCULUĞU

Işık hızında geçen Mexico City, kısa bir süre önce 2018 Dünya Tasarım Başkenti ilan edildi. Son on yılda bazı sezgileri kuvvetli gezginler bu mega kentin tarzını övüp duruyordu. Ninayet, tasarım dünyasının kanaat önderleri bu övgüye itibar edip bu kararı aldılar. Siz de fırsatı kaçırmayın ve kentin *mezcal* (yerel distile içecek), *tamale* (muz yaprağına sarılı geleneksel atıştırma), taco ve mole sosunda da görebileceğiniz yaratıcı gücünü yerinde deneyimleyin.

Kentin miamrısı geleneksellik, kentselleşme ve inovasyonu bir arada sunuyor. Kontrast renkler, güçlü geometrik detaylar, brutal çizgiler gözünüzden kaçmayacak. Ancak önce otelinizi seçin: Hotel Distrito Capital (büyük fotoğraf; notedistritocapital.com) Santa Fe bölgesindeki bir gökdeinde yer alıyor. Otelin taş ve cam detayları, Meksika'nın çeşitli stiline mükemmel bir örnek. O kadar yüksekte kalmak istemiyorsanız, alternatif olarak Cuauhtémoc bölgesindeki açık bir binada yer alan Hotel Carlota'ya (notecarlota.com.mx) da tercih edebilirsiniz. Camdan navuzu, beton ormanın içinde değerli bir taş gibi parlıyor.

Artık gezintinize başlayabilirsiniz. Önce kentin biçimsel evrimini görmek için Diego Rivera ve Frida Kahlo'nun 1930'larda ev ve stüdyo olarak kullandıkları yapıdan dönüştürülen Diego Rivera and Frida Kahlo House Studio Museum'a gidin. Meksika'nın ünlü mimar ve ressam Juan O'Gorman imzalı kırsal elektrik mavisi ve bir krem renginde üç binadan oluşan müzede yapılar birbirine parlak kırmızı renkte bir köprüyle bağlanıyor. Meksika'da Yüzyıl Ortası Modern akımının önde gelen temsilcilerinden Luis Barragán'ın garip açar ve geometrik oyunlara sahip mimari paşapapıtı Casa Luis Barragán



ise Unesco listesinde de yer alıyor. Buradan kentteki en ünlü öze müzelerden biri olan Museo Soumaya'ya gidin ve Fernando Romero imzalı yapının dünyaca ünlü dış cephesiyle tanışın. Pedro Ramirez Vázquez Museo Nacional de Antropología'da Aztek ve Maya kütürlerine ait eserleri muhteşem bir mimari eşliğinde görme fırsatını kaçırmayın. Turist kalabalıklarından uzakta, Meksika Ulusal Otonom Üniversitesi UNAM'ın kampüsünde Diego Rivera'nın mura. İşlerinin yorumlarını binaların dış cephesine giydirilmiş olarak gördüğünüzde ise heyecanınız en üst seviyeye çıkacak.

Bu kadar mimari harika, tabii ki sizi acıktırarak. Kolonyal evlerin arasında yer alan Pujol (pujol.com.mx), Enrique Olvera'nın (fotoğraftaki) yönetiminde World's 50 Best Restaurants listesinde 20'nci sırada gururla oturuyor. Meksika mutfağını daha üst bir mertebeye çıkaran şefin sanatsal yönü, restoranın salonundaki modern ve keskin mimari detaylar ve göğe yükselen zeytin ağaçlarıyla oluşturulan alan arda kendini iyice ortaya koyuyor. Restoran kente yu-kardan bakan mükemmel bir konumda yer alıyor; çevresinde yer alan pek çok butikte Meksika kalı tasarımcıların işlerini bulabilirsiniz.







Miles&Smiles Asistans ile hayatınızı kolaylaştıracak onlarca hizmete sadece 2.000 Mil karşılığında bir yıl boyunca sahip olabilirsiniz.

Seyahat-rezervasyon, tesisatçı-çilingir temini, çiçek gönderimi, yol yardımı, ambulans, hukuki danışmanlık, tamirat desteği ve concierge gibi hizmetlerden faydalanmak için Miles&Smiles çağrı merkezini 7/24 arayabilirsiniz.



ÜYE OLMAK İÇİN:

444 0 849

HİZMETLERDEN FAYDALANMAK İÇİN

444 62 39







## SETUR'DAN ÇOK ÖZEL TURLAR

Setur'un 50 yılı aşkın sektör tecrübesi ve üstün hizmet kalitesiyle, kişiye özel deneyim ve macera seyanatları sunmak üzere hayata geçirdiği markası SeturSelect, deneyimli rehberlerinin yanında ünlü simlelerin de anlatımıyla renklendirildiği özel kültür turlarının 2018 programını açıkladı. Öze tatil deneyimi peşinde koşan gezginlerin yoğun ilgi gösterdiği SeturSelect rotalarının bu yılki programında ağustosta Tan Sağtürk ile St. Petersburg, ekimde Sunay Akin ile Paris, eylül ve ekim aylarında Aynan Siciimoğlu ile İtalya, ekimde Prof. Dr. İber Ortaylı ile Lübnan yer alıyor. St. Petersburg gezsin

de Tan Sağtürk siz her yıl üç milyon öğrenci arasından sadece 200'ünün seçildiği dünyanın en büyük bae okuluna götürecektir. Sunay Akin'i Paris'te, Fransa başkentiyle Türkiye arasındaki ilişkiyi edebiyat üzerinden mercek altına alacak Anıtlar Efe'yi, Cemal Süreya'yı anacaksınız... Aynan Siciimoğlu siz İtalya turunda turist radarından çıkarıp gerçek yere deneyimlerle buluşturacak Prof. Dr. İber Ortaylı ise Fenkellerden iç savaşa, Lübnan'ın katman katman zengin tarihin anlatılacak

seturselect.com

# Gezi haberleri

HAZİRAN AYI İÇİN



## İYİ BİR YAŞAM İÇİN

Tonumları Türkiye'de atılan ve kısa sürede dünyanın dört bir yanına yayılan, natta eylül ayında Breşimş Milletler'in resmi takvimine girmesi beklenen Global Wellness Day'in (GWD) yedinci 9 Haziran'da kutlanıyor. Türkiye'nin ilk destinasyon spa'si olan Richmond Nua Wellness Spa'nın kurucusu Belgin Aksoy Berkin tarafından yaratılan ve bugün Brezilya'dan Fransa'ya, Japonya'dan İngiltere'ye 100'den fazla ülkede kutlanan GWD ücretsiz ve halka açık etkin-

likleriyle katılımcıların fiziksel zihinsel ve ruhsal açıdan iyi yaşamla buluşturuyor. Erkekler Türkiye'de İstanbul'daki Kuşçukçuk Park'ta gerçekleşecek. Yoga, pilates zumba atölye çalışmaları çok satan kitap yazarlarının sağlıklı yaşam seminerleri basketbol, resim gibi çocuk aktiviteleri ve gün sonunda konser içeren yoğun ve 'iyi' bir gün sizi bekliyor.

globalwellnessday.org





# Smile all the stay in Bodrum.

# LUX<sup>®</sup>

BODRUM, TURKEY  
RESORT & RESIDENCE

Introducing the most exciting beach club on Turkey's Riviera.  
Beach Rouge is the place to dine and chill from day to night, feet in the sand. What's Next?

MAURITIUS • RÉUNION • MALDIVES • CHINA • TURKEY • VIETNAM • U.A.E • ITALY

\*LIGHTER. BRIGHTER.



## UÇUŞ ROTASI

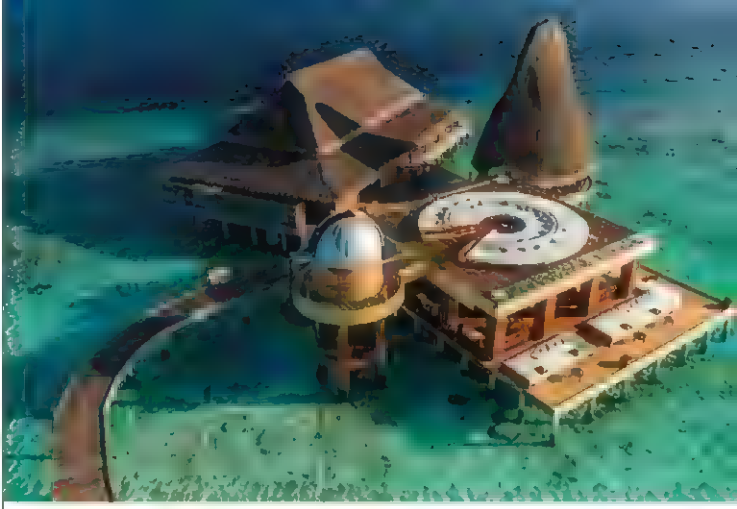
Corendon Airlines ([corendonairlines.com](http://corendonairlines.com)) uçuş ağına Rusya'nın Rostov Mineralnye Vody ve Krasnodar kentlerini ekledi. 8 Ekim'e kadar geçerli olacak uçuş programına göre Antalya-Rostov pazarları, çarşamba ve cuma, Antalya-Krasnodar ve Antalya-Mineralnye Vody salı perşembe ve pazar gününü gerçekleştirecek.

## KARBON HESABI

Bu ay size önerdiğimiz destinasyonlara İstanbul'dan uçarken gidiş-dönüşün atmosfere ne kadar karbondioksit saldıgını hesapladık.

Destinasyon	Karbon emisyonu	Telafisi
Isparta	0.05 ton	1 ağaç
Split	0.20 ton	1 ağaç
Seyşeller	0.84 ton	3 ağaç
Sintra	0.47 ton	1 ağaç

Neden olduğunuz karbon emisyonunu telafi etmek için TEMA Vakfı'nın ([tema.org.tr](http://tema.org.tr)) projesine destek olup ağaç diktiğinizi.



## MALDİVLER'DE GECE GÖRÜŞÜ

Maldivler'in tek kozunun sualtı olduğunu mu düşünüyorsunuz? Bir daha düşünün. Anantara Khavan'nın yeni gözlemesinde astronom A. Shameem bölgenin en güçlü teleskopunu kullanarak size Saturn'un halkalarını, Jüpiter'in kuşaklarını ve büyük yıldız kümeleri Messier 13'u gösteriyor. Ekvatorial konumu sayesinde buradan her iki yarımküreyi de gözlemleyebileceksiniz. Minimum yapay ışıkla da cabası. [skyknahmaldives.com](http://skyknahmaldives.com)



## ALPLER'DE PEDALA BASIN

Aktif seyahat sevenler, düşünün çiçekleriyle kaplı, çam kokulu, sıvı Alplerinde bisiklete binmeye ne dersiniz? Hazırda İsviçre Alpleri'nde bisikletlere ayrılmış trafiğe kapalı geçitlerde bir dizi etkinlik düzenlenecek. Rotalar farklı zorluk derecelerine göre ayrılıyor; her seviyeden bisikletçiye bu güzel coğrafyada pedala basma ayrıcalığı sunuyor. 9 Haziran'daki Grans-Montana'yı, zorlu seviyorsanız 24 Haziran'daki Andermatt'a uzanan 32 kilometrelik Chasng Cancel ara rotasını deneyin. [aethelios.ch](http://aethelios.ch)

## PARİS'TE MUTFAĞA GİRİN

Yazın Paris'e gitmeyi düşünenler, Le Marais'de, müşterileri arasında Victor Hugo'nun da bulunduğu şehrin ilk fininin yerine açılmış butik cevher Hôtel du Petit Moulin'da konaklayın. Otel bu ay, iki saatlik macaron dersleriyle kökenlerine selam yolluyor. Pastel renkli bu nefis tatları yapmayı öğrenin, sonra bir kupa macaron'u kapıp Christian Lacroix tarafından tasarlanmış 17 duvarın birinde afiyetle midenize indirin. Macaron dersli konaklama, iki kişi için 353 €'den başlıyor. [hoteldupetitmoulin.com](http://hoteldupetitmoulin.com)





Uludağ  
PREMIUM

ADI DA  
TADI DA  
ULUDAĞ



2,0 yumuşaklık derecesiyle  
Türkiye'nin en yumuşak sularından  
Uludağ Premium Doğal Kaynak Suyu

Eşsiz lezzet şimdi açarken de içerken de  
üstünüze dökülmeyen tok pet şişesinde

Adı da tadı da Uludağ!

**YENİ**  
PET ŞİŞESİNDE





## Yeni açılanlar

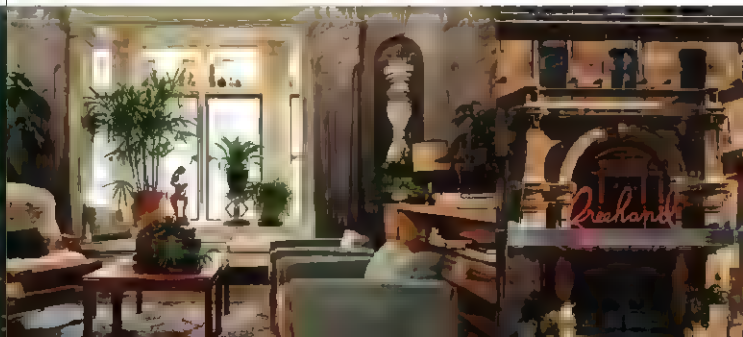
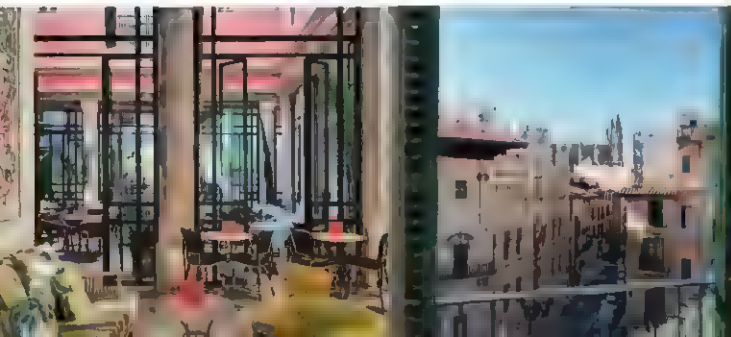
ABD İSPANYA İTALYA SEYŞELLER

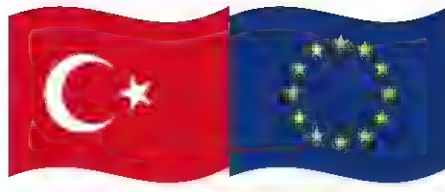


"Roma'dayken Roma'ılar gibi yap" atasözü, bu otele çok diye oturuyor. Yeni **Hotel Vilón** ([hotelvilon.com](http://hotelvilon.com)), tam Roma'ılar gibi yaşamınızı sağ ayacak, Tiber'e doğru küçük bir sokağa saklanmış 18 odalı bir butik otel. M. safirienni, bıtışık sarayın bahçelerine bakan, eskiden Romalı bir asıazadeye ait yeniden canlandırılmış bir 16'ncı yüzyıl malikanesinde ağırlıyor. Otelin görünümü art deco, pudramsı renk paleti ve 70'ler tarzının çağdaş evliliği olarak tarif edilebilir. Avrupa'nın bir başka 'sıcakkanlısı' İspanya'da, Palma kentinde açılan **Hotel Mamá** ([hotelmama.es](http://hotelmama.es)), tarihi bölgede yer alıyor. 32 odalı otel, Grupo Cappuccino grubunun Mallorca'daki ilk çıkarması. Otel, önceki müşterileri arasında Yves Saint Laurent ve New York'taki The Mark Hotel'in de olduğu tasarımcı Jacques Grange imzalı çiçekli, geometrik desenler, freskler ve grift çinillerin cesur karışımıyla dikkat çekiyor. Atlas Okyanusu'nun öteki yakasında 395 odalı **Freehand New York** ([freehandhotels.com](http://freehandhotels.com)), Big Apple'in hava otelleri küübünün yeni üyesi. Londra'daki başarılı The Ned'in arkasındaki Sydel Group'un Lexington Avenue yatırımı, keyif veren bir atmosfere sahip ve ranzalardan daire tarzı süitlere farklı kategorilerdeki konaklama seçenekleri için, sundukları konfora göre makul bir fiyat politikası var. Şair WH Auden ve sanatçı Keith Haring'ı ağırmış eski George Washington Hotel'in yerine açılan otele de sizi eğlenceyi çağ yüzyıl ortası iç mekânlar bekliyor. Şık Simon & The Whale restorani, Flatiron'un yeni gözdesi olmaya aday.

Üstte soidan saat yönünde Seyşeller de cennet s mülasyonu; Four Seasons'da süit düşeri Freehand New York'un cephesi New York City'de g nç iç mekânlar Palma manzara arı; Hote Mamá'nın Grand Café'si Roma bahçeleri; V ön odaları

Bavulunuz güneş kreminizi, parmak arası terliklerinizi, mayonuz ve incecik, uçuşan kıyafetlerinizi koyun ve bu ada düşünce doğru yola çıkın. Seyşeller'de açılan **Four Seasons at Desroches Island Mahé** den 35 dakikalık uçuş mesafesinde, ülkenin en güneybatı ucundaki atol 'ağının' ortasına konumlanmış. Bu birinci sınıf özel ada resort'unun fildişi kumu, Hint Okyanusu'nun ılık suyuyla öpüşürken ağaçlardan düşen hindistancevizleri gözünüze, önünüzdeki muhteşem tropikal sahnenin doğal birer aksesuarı olarak görünür. Desroches'in suları dalış ve okyanus balıkçılığı için harika. Seyrek nüfuslu ada ve 402 hektarlık resort ise sessiz korular, 14 kilometre uzunluğunda plaj ve tropikal bahçeler sunuyor. Rustik lüks, çoğu havuzlu 71 ferah villa ve süitte vücuda gelliyor. Savana şıklığının İngiliz yorumu olan resort'ta ham keten kumaşlar, suların sürüklediği ağaç dalları, tavus kuşu sandalyeler, dokuma kilimler ve muz yaprağı desenleri hoş bir birliktelik sergiliyor. Resort'ta iki restoran, bir şarküteri ve bir spa ile etrafına tembelliğe davet eden hamakların serpiştirildiği bir havuz bulunuyor. Hareket isteyenler, paddleboard, tenis, orman yürüyüşleri ya da 15 kilometrelik bisiklet yolunda pedala basma gibi seçenekler var. Ayrıca gözünüzü dört açın: nesli tükenmek üzere olan Aldabra kaplumbağalarını adada ağır ağır yürürken görebilirsiniz. [fourseasons.com](http://fourseasons.com)





Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir.  
This project is co-financed by the European Union and the Republic of Turkey.



## Maraş Biberi



Maraş Biberi 2002 yılından beri  
Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'ne sahiptir.

### Yemeğinize renk, lezzet ve sağlık katın



**MARAŞ BİBERİ KÜMELENMESİ**  
MARAŞ PEPPER CLUSTER

Kahramanmaraş, Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa ve Adıyaman biber üreticileri ve işletmeleri, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri, Ticaret ve Sanayi Odaları, Ticaret Borsaları, Bölgeli Ürün Pazarları, Kalkınma Ajansları ve daha birçok sivil toplum kuruluşu Maraş Biberi Kümesi'nde güçlerini birleştirdi.

Küme logosu garanti belgesidir ve sadece Küme'ye üye işletmeler tarafından kullanılmaktadır. Logomuzun bulunduğu tüm ürünler gıda güvenliği sistemi tarafından denetlenmektedir. Gıda güvenliği sistemi periyodik laboratuvar testleri, ideal depolama koşulları, uygun üretim teknikleri kullanımı, tam hijyen ve Türk Gıda Kodeksine uygunluk sağlamaktadır.

#### Rekabetçi Sektörler Programı | Maraş Biberi Kümenleme Projesi

Kahramanmaraş İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

İsmetpaşa Mahallesi, Hükümet Caddesi No. 2 Dülkadroğu / Kahramanmaraş Tel. 0 344 231 32 13 / 1441

marasbiberikumelenmeprojesi

maras\_biberi

marasbiberikumelenme

marasbiberikumelenmeprojesi

[marasbiber.com](http://marasbiber.com)







Bodrum Blue Akdeniz  
ve Ege esntilerini  
Mauritius'a taşıyor.



# MAURITIUS'TAKİ BODRUM

Geçen senenin en havalı yenisi LUX\* Bodrum Resort & Residences'in yerel ve modern menüsü, Bodrum Blue markasıyla LUX\* Grubunun Mauritius'taki Grand Gaube otelinde konukların beğenisine sunuluyor.

**M**YC Partners'ın geçen yıl Mayıs ayında, 70 milyon dolarlık yatırımla Türk turizm sektörüne kazandırdığı LUX\* Bodrum Resort & Residences' başarıyla geçen ilk sezonunun ardından rüzgârını okyanuslar ötesine kadar taşıtmayı başardı. Otelin Türk mutfağı esas alınarak hazırlanan menüsü dünyanın bir numaralı lüks tatil destinasyonları arasında biri olan Mauritius'ta, LUX\* zincirinin gözde resortlarından Grand Gaube'de dünya jet sosyetesine sunulmaya başlandı.

Bodrum Blue' markası altında formüle edilen restoran Türk mutfağının modern bir yorumunu sunuyor. Kabak tatlısı, hünkar beğend, keşkek gibi Türk ve Akdeniz mutfaklarının gözde lezzetleri, egzotik adaların kuzeyindek resmî tatil kasabasında tatbirlenin masasına servis ediyor. Dünyanın jet sosyetesine hizmet eden restoranın menüsünde hem göze hem damağa hitap eden lezzetler arasında, LUX\* Bodrum'da misafirlerin sıkıla tercih ettiği lanmacun, pide ve kebab çeşitleri ile tahin sorbe, süt dana buse&keşkek, enginar salata, kabak şayan, hünkar beğendinin yanı sıra humus, muammara,

tarama, kuru cacık, patlıcan salata gibi meze ve baklava ile fırın sütlaç gibi tatlılar da yer alıyor.

LUX\* aracılığıyla Türk mutfak kültürüne ait öğeleri dünyanın en önemli ve en lüks turizm destinasyonlarından birine ihraç ettiklerini altın çizen MYC Partners Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Murat Akdoğan gastronominin Türkiye'de turizm adına da canlandığını ve bu gelişmenin de Türk turizm sektörüne adına güzel bir fırsat olduğunu altın çiziyor. Akdoğan'ın heyecanına katılmamak elde değil. Sonuçta grubun bu sene 50 milyon dolara rehavé ettiği LUX\* Grand Gaube dünyanın en üst segment otelleri arasında yer alıyor. Otelin ünlü tasarımcı Kelly Hoppen'ın eklediği, retro-şık yaşam tarzını yansıtan sofistike tasarım eşliğinde, konuklarına lüks ile rahatlığı bir arada sunuyor. Tropik bahçelerin Hint Okyanusu'nun en sakin ve turkuvaz koylarına uzandığı teras, sünitlerin romantik öze havuzlara açıldığı bu efsane otelde, Peru, Arjantin ve Creole mutfaklarının yanı sıra konukları gastronomik hazlara götüreceği Bodrum Blue LUX\*, Türkiye'nin turizm eçliğinde üstlenmiş oluyor [luxresorts.com](http://luxresorts.com)

**METRO**

*Chef*

**EN İYİ MALZEMELER.**

**TUTKUNUZ İÇİN.**

Yeni **METRO** markalarını keşfedin.





## RAFİNE ŞEKER GIDA DEĞİL!

Yemek yazıları, ödüllü kitapları, kalp eriten sofraları, tarifleri ve nefis fotoğraflarıyla Aydan Üstükanat'ın kalbimizdeki yeri bir başka. Rafine şekeri sofradan kaldıran özel tarifleriyle Gourmand ödülüne değer görülen kitabı *ŞekerSiz*, bu ay yenilenen basımı ve Altın Kitaplar etiketiyle raflara çıktı. Üstükanat'ın reaktif hipoglisemi hastası olduğunu öğrendiğinde kendine sağlıklı bir gurme mutfak yaratma arzusundan doğan *ŞekerSiz*, sağlıklı beslenmek isteyenler ve rafine şekerli bir hayatı tercih edenler için bu alanda bir ilk ve öncü. Kitapta yer alan şekerli tariflerin her biri tek tek test edilerek Üstükanat'ın doktorları tarafından onaylanmış lezzetler. Farklı pişirme teknikleri ve doğru malzeme dengesiyle, alışlagelmiş yemek yapma şeklini yeniden yapılandıran bu kıymetli kitap mutfağınızda mutlaka yer almalı.

# Yemekhaberleri



## MEVSİMSİZ LEZZET HURMA

Muhteşem bir demir ve potasyum kaynağı olan hurma, çoğumuzun aklına Ramazan ayında gelse de aslında dört mevsim sofralardan eksik edilmemesi gereken bir lezzet. Kalsiyum, magnezyum ve bakır içermesinin yanı sıra antioksidan açısından da zengin. Bu özel tatla farklı bir atıştırmalık hazırlamak için çekirdeği çıkarılmış bir su bardağı hurmayı rondodan geçirin. Bir tatlı kaşığı hindistancevizi yağı ekleyip tekrar rondoyu çalıştırın. Yapışkan bir karışım elde edeceksiniz. Karışımın ufak toplar yapıp 10 dakika dondurucuda bekletin. Dondurucudan çıkardığınız topları matcha tozuna bulayın ve servis edene kadar buzdolabında saklayın.



## ÇİN'DE TÜRK YILI

Ünlü şef Deniz Ahmet Köse, Meltan Beker ve Bilgen Sağlam'dan oluşan ekibiyle geleneksel Türk lezzetlerini Çin'e taşıdı. Çin'de bu sene gerçekleşen 'Türkiye Yılı' için Şanghay Peninsula Hotel'de düzenlenen tanıtım gecesinde, Türk musiki konsen eşliğinde birbirinden lezzetli Türk yemekleri Deniz Ahmet Köse'nin sunumuyla takdim edildi. İki Michelin yıldızlı dünyaca ünlü Sir Elly's'de gerçekleşen gecede, konuklara önce shot bardaklar içinde baharatlı kahverengi tereyağıyla hazırlanmış tarhana çorbası, pastırmaya sarılı, keçi peyniri dolgu hurma, vişneli yaprak dolma, keşkek, ıslım kebab ve kuzu kaburga kokoreç gibi tek lokmalık tadımlıklar sunuldu. Kuru patlıcan dolması ve içli köfte, ayva kompostosu, ana yemek olarak kuzu tandır ve bol badem ve taze otlarla lezzetlendirilmiş iç pilav, şekerpare, ceviz ve tahinle servis edilen çitir kabak, minik keşkül ve kaymaklı Maraş dondurma ise gecede verilen menünün yıldızları oldu.

## HAZİRAN SERİNLİĞİ



Yazın ilk günlerinde sıcaktan bunalan tembellere pratik bir içecek tarifimiz var. 3-4 cm çapında bezeyi shaker kabında havanla döverek ufalayın. 4 cl limon suyu ve 2 tatlı kaşığı ahududu reçeli ekleyin. Uzun saplı bir kaşıkla karıştırarak reçelin çözülmesini sağlayın. Bir bardağa buz doldurup reçelli karışımı ilave edin. Bardağı zencefilli soda ile doldurun. Arzuyla göre taze ahududu ve nane yaprakları ile süsleyin. Bu içeceği peynirli bir sandviçle mutlaka denemelisiniz. Ahududu reçeli seçtiğiniz peynirin tadını parlatacaktır.



## “KEŞFEDİLMİYİ BEKLEYEN DAHA ÇOK LEZZET VAR”

Türk ve Osmanlı mutfak kültürüne yönelik çalışmaların, seyahatleri ve kaleme aldığı kitaplarıyla Anadolu'nun mücevherden farksız ezizlerini paylaşan Ömür Akkor'un, Komili ortaklığıyla hayata geçirildiği *Komili Lezzet Seyahatnamesi*, ikinci kitabıyla raflarda. Anadolu'nun unutulmaya yüz tutan lezzetlerine ışık tutan ilk kitabın başarısını devam ettiren ikinci kitap Akkor'un, 300 bin kilometre yolu gende bıraktığı özel bir seyahatname. Ege'den başlayarak Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, İç

Anadolu, Marmara ve Karadeniz bölgelerinden yöresel tariflere yer veren proje, Akkor'un Komili ile birlikte gerçekleştirdiği titiz çalışmanın sonucu. İkinci kitabın heyecanını Türkiye'de keşfedilmeyi bekleyen daha çok lezzet olduğunu diye getirerek paylaşan Akkor, "Kitabı hazırlarken amacım, en bilinen lezzetlerin peşinde bir liste hazırlamak değildi. Gezerek, tadarak öğrendiklerimi, *Ömür Akkor ile Komili Lezzet Seyahatnamesi*'nde geniş kitlelerle paylaşmak istedim" diyor.



## AYIN YENİLERİ

Mutfakla ilgili okumalarını sadece tariflerle sınırlamayan, öykülerine, gen plandaki hikâyelerine de ilgi duyan okurlar bu ay kütüphanelerine katacakları iki yeni kitabı kaçırmamasın. Ayız Kitabı'ndan çıkan lezzetli kitapların ilki *Tel Dolap*. Yazar Semanur Sevim profesyonel mutfaklara değil, komşu ve akraba kadınların, arkadaşların birbirlerine aktardıkları hayat bilgilerine dayanarak derlediği kıskık tariflerini bu kitapta bir araya getiriyor. Yemesi kadar yapması da keyifli tariflerle dolup taşan *Tel Dolap*, geleneksel kış hazırlıklarını, modern yaşamın pratik gereklilikleriyle de birleştiriyor. Nürşen Şenol Güllüoğlu'nun kaleme aldığı *Mutfağın Hatıra Defteri* ise dünyaya mutfaktan, ustalık kuşuk bir kızın gözünden bakmanın yollarını arıyor. Türkiye'nin, Ankara'nın bir dönemine başka bir ışıkla bakan kitap, çocukluğun, damakta kalan lezzetlerin, kimsenin 'yoksul' olmadığı eski günlerin peşine düşüyor.



## SAURANI ZEYTİNİ

Türkiye'nin ilk markalı zeytinyağlarından Kristal Yağları, 80 yıllık deneyimiyle Hatay'ın nadide zeytin çeşidi Saurani için harekete geçti. Altınözü yöresinde yetişen ve meyveleri yağ bakımından zengin Saurani zeytinleri, eski ağaçlara bakım yapılmaması ve Gemlik çeşidi zeytin ağaçlarının dikilmesi nedeniyle yok olma tehlikesiyle karşı karşıyaydı. Kristal Yağları'nın ziraat mühendisleri ve araştırmacılarından oluşan kadrosu, üreticileri bilinçlendirerek Saurani zeytin çeşidine sahip çıkılmasını ve üretim kalitesinin yükseltilmesini sağladı. "Üreticileri Geliştirme ve Bölgesel Lezzetleri Koruma Projesi" çerçevesinde ortaya çıkarılan ürün, Meraklısına Özel Hatay Saurani Natürel Sızma Zeytinyağı ismiyle raflardaki yerini aldı. Kristal Yağları Genel Müdürü Christopher Dologh, "Gönüllerini ve hayatlarını zeytin ağacına adanmış bir aileyiz. Kristal Yağları, zeytinyağı kültürünün Türkiye'de yeşermesine, gelişmesine nesiller boyu öncülük ve hizmet etmiş bir marka, hatta bir markadan da fazlası. Anadolu insanı Kristal zeytinyağı demektense bize logomuzda yer alan vapur görselinden esinlenerek 'vapurlu yağ' diyor. Yani; 80 yıldır Kristal Anadolu'da yaygın bir şekilde sofralara mısafir oluyor" dedi.





### Charter Pub, Cihangir

Dizayn ve tarzıyla sevdiğimiz İngiliz pub larını anımsatan Charter Pub Jupiter Grup'un bir süre için demir attığı Cihangir'de kapılarını açtı. Antikaların kanvereng ve ahşabın kombinasyonuyla şık bir stil yaratan mekânda kullanılan yumuşak aydınlatma, konforunuzu artırıyor. Tarihî bir binanın geniş katında konumlanan Charter Pub gündüz saatlerinde, iş çıkışında ya da heyecan maçı gecelerinde uğrayabileceğiniz rahat bir adres. Özel le yapımı kızarmış Charter Mantı bir pub klasiği olan Fish&Chips, ev yapımı dana fume ve cheddar peynirli Dana Bacon Burger'grisini ile panelenmiş Tavuk Şnizel trufu parmesanlı patates kızarması Charter'da bulacağınız müzir lezzetlerden sadece birkaçı. *Kılıçalı Paşa Mah. Akarsu Yokuşu*  
No: 33 0212 244 45 50



### Endam Restaurant&Bar, Karaköy

Istanbul'un nefis manzarasına hakim konumunda dikkat çeken Endam açıldığı gibi mudavimlerin yaratmaya başlamış bile. Mekanın en çok talep gören yuğuraması ise "Ladies Night". Endam'a karşıamba akşam

gelen kaçın müşteri için içeceklerine yüzde 50 indirim yapıyor. Kız kızı eğlenmek isteyenler kaçırmasın. Hem Ege hem de Anadolu mutfaklarından özel lezzetler sunan mutfak yaz akşamları konukları bekleyen canlı müziklerle de uyum yapıyor. Karaköy'ün eşsiz tarihî yarınma manzarasına doymak için Endam'ı tercih edebilirsiniz. *Bereketzade Mah. Bankalar Cad. Voyvoda Sok*  
No: 2/1 The Puri Hotel  
endamistanbul.com

## Restoran haberleri

Hazırlayan Gaye Şahin



### Nevnihal, Çengelköy

'Topraktan masaya' konseptinde açılan Nevnihal doğa tarımı üretilen coğrafi işaretli yerli ürünlere odaklanıyor. Anadolu Yakası'nın keyif okasyonlarından Çengelköy'de, epeyeyninin çocukların zeyebilecekle oyun alanları ve bahçesiye dikkat çekiyor. Şef Rafet nce yönetimindeki mutfak, yedi bögemiz düşünerek bir yıl boyunca her ay şehirlerarası lezzet rota an çizmeye de hazırlanıyor. Modern ve yöresel tariflerden bir araya getirilen özgün yemekler her ay değişik bir şehrin geleneklerin yansıtabak. Geniş mekân mın man dokusuyla da ayrıcalıklı. 1906 yılında yapılan tarihî konağın Osmanlı döneminde bostan olarak kullanılan bahçesinde bugün Lokanta Nevnina mın saflar için doğa tarım yöntemleriyle sebze, meyve yetiştiriliyor. *Küçüksu Mah. Mustafa Duzgunman Cad. No:4; 0216 332 13 34*

### Banliyö İstanbul, 4. Levent

Mekan Anadolu mutfak sevenlerin aradığından fazlasını bu acağ bir 'aşçı aukkân' olma idasında. Mutfaka giren tüm ürünler Anadolu'nun dört bir yanından özel olarak getiriyor. Kurucusu Şef Gökhan Çolak, Mutfak Sanatları Akademisi'ne girip kendili Türk mutfak konusunda yetiştirmiş. Banliyö'nün en çok talep gören lezzet Tiftik Burger: Trakya kıvrık kuzusundan gelen kuzu kolun ağız ateşte yak aşk yedi saat pşinmesiyle hazırlanıyor. Kars tan getirilen kaşar ve gravyerle birlikte servis edilen burgerin briocne ekmeği, turşu ve sos an da ev yapımı. Kahvaltıyla baş ayacakar çn ekşi mayalı ekmele arası köz sebzeli tostan menemene her şey var. Öğle yemeğinde ise tencere yemekleri gözünüzü de doyuruyor. *Konaklar Mah. Akşam Cad. No:3; 0212 264 23 44*



# #stay avant garde.



AVANTGARDE  
COLLECTION

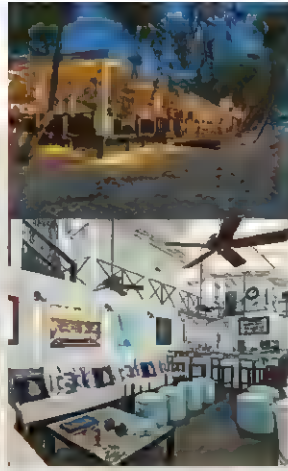


MEJAOR RESTAURANT & BAR

Mejaor Costa  
Beach & Lounge



## Antre NEREDE NE YENİR



Soldan sağa: Mume, Lone Star'ın dışından ve içinden görünümü; Seasalt Seminyak'tan nefis bir bakişım... El Portalon'un şık bar.



Bu ay uzak diyarların ilginç restoranlarıyla tanışıyor, Tayvan'dan Bali'ye tatil için not almanız gereken lezzetleri bir bir sıralıyoruz.

Yazar Ebru Erke (Mume), Mark Sansom (Lone Star E. Portalon), Blossom Green (Seasalt Seminyak)



### MUME, Tayvan

Başkent Taipei'de geçirecek sadece birkaç saatınız varsa ve bu kıymetli zamanı turistik yerlerde harcamak istemiyorsanız şu üç kenarı en ünlü restoranlarda alın. Bangkok veya Hong Kong'daki üst düzey mutfak hareketliliğini burada görmek biraz zor. Bundan üç yıl önce açılan Mume, Tayvan mutfaklarını inovatif biçimde yorumluyor. Noma eğitiminden geçmiş Hong Konglu şef Renee Lin'in ortakları Avustralyalı Kai Ward ve Amerikalı Long Xiong ile birlikte hazırladığı tabaklar lezzetli olurları ve görünümüyle de oldukça çarpıcı. Asya'nın en iyi 18'i'ncisi seçilen şef Lin henüz farkında bile olmayan çok özel maziye en gün şifna çıkarak onlara kattığı artı değeri muthiş bir işe imza atıyor "Keşfedilmemiş doğal bir terim, örnek verebilir misin?" diye sorduğum şef, dolaptan çıkardığı bir avuç baharatı kavurup önüne koyuyor. Karabiber kokusunun arasından sızan narenciye notları muthiş. Şef çikolataca çaya sadece dukkânına özel yaptırıldığı tüm ürünlerde Magae adı verilen bu endemik karabiberi kullanıyor "Tüm şefler bir süre sonra bunun peşine düşecek" diyor. En iyi 50 Asya restoranı listesinde 43 sırada yer alan Mume, üç genç şefin dinamiğini yansıtan yan sıra loka üretici ve malzemeyle giderek derinleşen bir bağ kurmayı da başarıyor. *Siwei Road No. 28 Da'an District Taipei 00886 2 2700 0901 mume.tw*

## Üçleme: UZAKTAKİLER

### Lone Star, Barbados

Barbados'ta Standfast Dağı'nda konumlanan restoran, batı kıyısının üks adrelerini arasına 1950'lerde bir petrol istasyonu olarak çalıştırılan yapısının hakkını vermeyi ihmal etmemişler. İlginci tasarımı yeniden dizayn eden benzin pompaları ve orijinal objeler, natürel tamamıyor. Sade ve gösterişsiz ana girişinden yukarıya iniyorsunuz. Her masa tam açılan nefis bir Karayip manzarası sunuyor. Şef Wayne Knight, modern Avrupa mutfaklarını Karayip namıyla yorumluyor. Menüden tuna tartar, zencefil turşusu ve yengeç kek güzel bir başlangıç. Ana yemek için dev steak'ler herkesin gözdesi. 001 246 629 0599 thelonestar.com

### Seasalt Seminyak, Bali

Şık Ailla Hotel'in bir parçası olan modern restoran Seasalt'ta Japon stili her anlamda hissediliyor. Tropik bir cennetin ortasına gayet uygun olan mekânın son derece rahat bir enerjisi ve yaratıcı rafine yemekleri var. Vegetaryen tabaklardan avokadolu Kyoto humus, çğ brokol ve edamame ile muthiş jydumu. Tıpkı rosto pancar, havuç yatağında tatlı patates ve kırmızı miso püresi gibi. Tuna bolca dashi mayonez ve wasabi soslu. Tuzda pişen mercan sepiyatıya da yer bırakmak isteyenler için harika bir paylaşım tabağı. "Turuncu" olarak simendirilen tatlı, Balımlonlu sabayon, portakal jeli ve sütlü limon sorbeti çeniyor. 0062 361 3021 889; seasaltsenaryak.com

### El Portalon, Ibiza

Anne Simonsbergen, organik ve sürdürülebilir yemeğin Ibiza'daki öncülerinden. Sanibisi o duğu 450 yaşındaki çiftlik Can Rero, uzun yıllar birçok önemli restorana malzeme sağladığından soma eski şehir duvarlarının arasında açıldı. Yaz akşamı ziyafetleri için, özelde de günbatımında hem panca hem de teras kısmında vakit geçirmeniz gerek. Rustik stili sade detaylarla tamamlayan mekânın menüsünde İspanyol usulü sosis ve spanak dolurulan kalamar domates, bza jambonyaya dans eden midye çorbası, sote fava ile gelen kuşkonmazı burrata nefis. Ev yapımı ekmeğin turşu da adanın peynir ve etleriyle uyumu. 0034 871 110 925; elportalonibiza.com

# ZEFERAN'DA RAMAZAN

Ramazan ayı boyunca Sultanahmet'te olmanın ayrıcalığını  
özel hazırlanmış menümüzle yaşayın.



Ajwa Hotel Sultanahmet'in 8.katında, Marmara Denizi manzarasıyla  
özel tatlar eşliğinde eşsiz bir iftar rezervasyonu için:

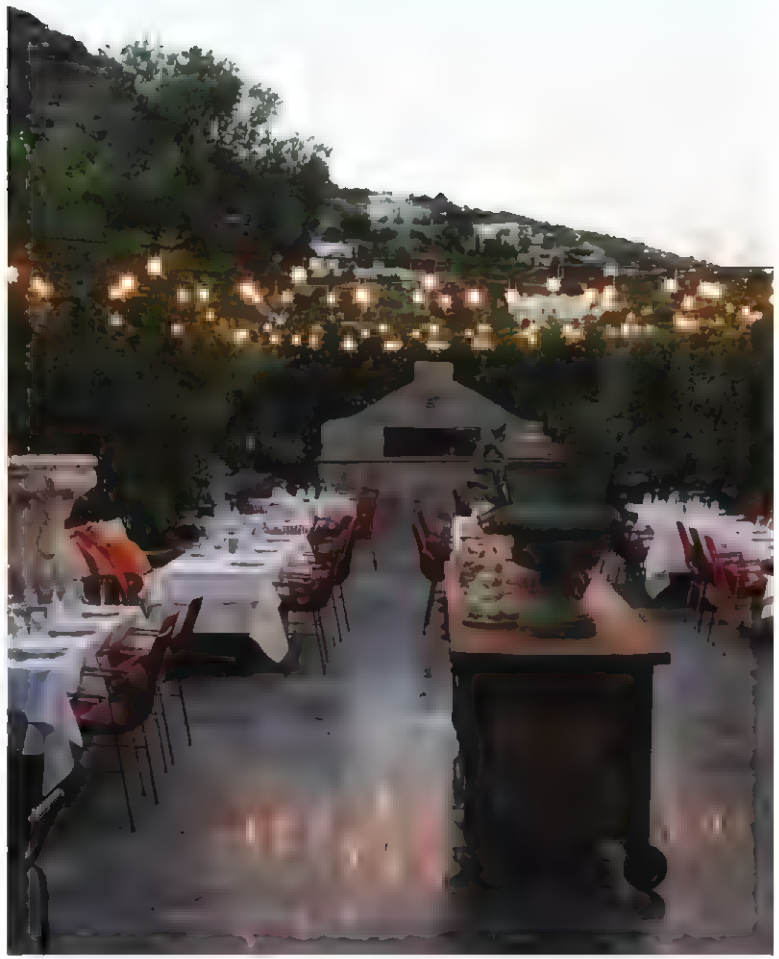
0212 638 22 12

0530 426 87 12





Türkbükü'nün en prestijli adreslerinden Bella Sombra Hotel'de konumlanan Martinez İstanbul, restoran, bar ve lounge hizmetinin yanı sıra düğün ve özel davetlerin de yeme-içme operasyon süreçlerini yönetecek.



# TÜRKBÜKÜ'NDE BİR İSTANBULLU

**İstanbul'un gözde mekânlarından Martinez İstanbul, bu yaz Bodrum'a uzanıyor ve müdavimlerini Türkbükü'nden selamlıyor.**

Bodrum her yaz yeni açılan mekânları ve dünyanın dört bir yanından yanmadaya gelen öze markalara konuşuyor. 2018 sezonun heyecanlı dozu transferi ise İstanbul'dan Akdeniz ve Uzakdoğu mutfaklarının seçkin örnekleri ve imza lezzetleriyle kent'nin sevilen adreslerinden Martinez İstanbul bu yaz Bodrum'da, Türkbükü'nde konuklarını ağırlamaya hazırlanıyor.

Türkbükü'nün en prestijli adreslerinden Bella Sombra Hotel'de öze yaz reçeteleri ve keyifli mekân tasarımıyla sezonu açan Martinez İstanbul otelde konaklayanlara yönelik restoran, bar ve lounge hizmetinin yanı sıra düğün ve özel davetlerin de yeme-içme operasyon süreçlerini de yönetecek.

Sushiden çitir ödeğe birçok benzersiz lezzete sahip menüsü ile dikkat çeken Martinez İstanbul, lezzetseverlerin yanı sıra eğlence hayatının müdavimlerinin de İstanbul'daki değişmez tercihlerinden, Türkbükü'nde bu misyonunu da sürdürecektir. Martinez İstanbul'da bu yaz müzisyen İskender Paydaş'ın sahne performansları, İskender Paydaş'ın happy hour'ar konuklara keyifli anlar yaşatacak. Kemanıyla duruşuyla

ve sesiyle dinleyenleri kendine hayran bırakan Seçi Akırmızı da Martinez İstanbul'da yemek ve eğlenciyi bir araya getirecek. Bar ve yemek saatlerinde Türkçe ve yabancı müzik setleriyle DJ kabinine geçecek isimler Bella Sombra Hotel'de rafine müziği yazın ayrılmaz bir parçası haline getirecek.

Ağışın 19 Mayıs'ta yapan Martinez İstanbul, tatlıcılar ve Bodrum'un damak tadını başlangıçlarda fesheden burrata, klasik dana carpaccio, evrek ceviche, izgara ahtapot konfli, ödekl spring roll gibi lezzetlerle fethedecek. Ana yemek olarak sunulan ağır ateşte pişirilmiş dana kol, izgara kuzu sirtı, humus yatağında yeşil mercimek-zeytin salatası, çitir ödekl salatası, e yapımı taze tıfıl, tag ol ni. Martinez burger, peynir arancini, Martinez dana carpaccio, kaburga bun, sızanmış somon gibi Martinez İstanbul'a özgü lezzetler de dikkat çekecek. Öğle ve akşam yemeklerinden oda servisine, düğün organizasyonlarından brunchlara kadar Bella Sombra Hotel'de gerçekleştirilecek pek çok farklı organizasyon, ekibi ve hizmet kalitesi ile Martinez İstanbul standartlarını yansıtacak. [bellasombrahotel.com](http://bellasombrahotel.com)

**Cevizle  
daima zinde!**



[CaliforniaWalnut.com.tr](http://CaliforniaWalnut.com.tr) [f](#) [i](#) [/CaliforniaCevizi](#) [t](#) [@](#) [/CaliforniaCeviz](#)

[0538 600 5401](tel:05386005401) [#Diyetisyenesorun](#)



YAKIN PLAN

# GÜNEŞLİ ZİYAFETLER ZAMANI

Uzun yaz günlerinin tadını çıkarmak için ailenizi ve arkadaşlarınızı bahçeye davet edin. Basit ama birbirinden lezzetli yemekleri açık havada paylaşmak kuşkusuz hayatın en büyük keyiflerinden...

FOTOĞRAFLAR: IAN WALLACE  
TARIFLER VE FOOD STYLING:  
LOUISE PICKFORD

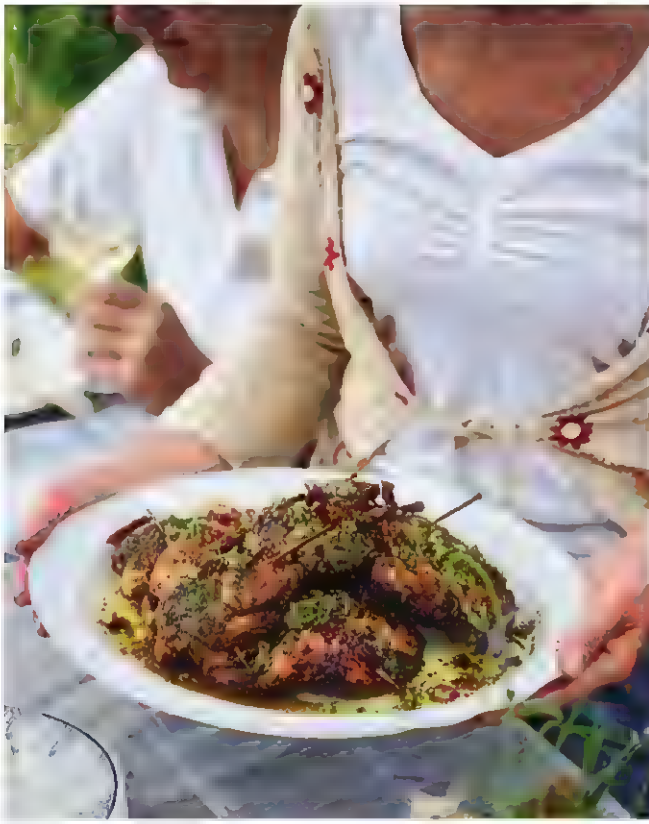




MANCHEGO PEYNİRLİ  
IZGARA ŞEFTALİ VE  
VINCOTTO

TARİFLER SAYFA 78'DE





KIZARMIŞ BILDIRCIN,  
LIMON TURŞUSU VE  
KIŞNIŞLI SALSA SOSLA  
BİRLİKTE

TARİFLER SAYFA 78 DE



FIRINDA BALLI  
SOMON VE SALATALIK  
TURŞUSU

TARİFLER SAYFA 78'DE



KAYISI VE  
ANTEPFISTIKLI PRALİN  
TART, LAVANTA  
KREMASI EŞLİĞİNDE

TARİFLER SAYFA 78 DE

# macro & MORE

macrocenter



## MACROCENTER DÜNYASINDA NELER OLUYOR?

Dünya burger gününü kutlarken biz de keşif listesi yaptık: Şehrin en iyi burger'cıları hangileri? Yarı yıl bitmeden, gitmeniz gereken restoranlar, görmeniz gereken en tasarım objeler, dünyadaki yenilikçi girişimler neler?

Dahası mı? Instagram'ın sağlıklı beslenme kraliçesi Dr. Ayşegül Çoruhlu, iyi yaşamın sırrını MacroFriends videolarında anlatıyor.

Hepsi ve fazlası  
macromore.com'da!



TWITTER  
/macrocenterTR



INSTAGRAM  
/macrocenterTR



FACEBOOK  
/macrocenterTR



macromore.com





# TATİL İÇİN SON ATAK

Onlar hep varlar ve var olacaklar: Tatil planı yapmayan, sonra yapanların yanında başını dik tutsa da içten içe hayıflanıp ve birden atağa kalkan son dakikacılar... Şeker Bayramı tatili için sona kalanlar aına gözünü ille de yurtdışına dikenler için, vize peşinde sprint ettirmeyecek, üstüne üstlük benzersiz tatil tecrübeleri yaşatmaya aday destinasyonları seçtik.

DERLEYEN: TUMAY YAZIO





## FIYORTLAR İÇİN KUZEYE ZAHMET ETMEYİN **KARADAĞ**

Karadağ'ın Kotor Körfezi, vaat edilmiş toprak gibi. Norveç'in en iyi fiyortlarını düşünün, sonra bu manzaraya sahil şeridi boyunca, balıkçıların denize açılmak için hazırlandığı küçük taş limanlar ekleyin. Dağların berrak sulardan dik şekilde yükseldiği körfez, bu fiyortlarla İtalya'nın göllerinin harika bir sentezini sunuyor. En uzak köşesinde, 'mini Dubrovnik' Kotor'un kendisi yer alıyor. Güzel plajlar, pırıl pırıl deniz burada zaten cepte. Ama outdoor aktivitelerine meraklı olanlar için hiking seçeneği de var.

Kotor Körfezi, Vrmac dağıyla 'dış dünyadan' ayrılıyor ve burada ki hiking yolu, Kotor'dan başlayıp çam ağaçlarıyla kaplı yamaçlarda dolanıyor. Zirvede bir kale harabesi ve aşağıda bir tarafta Kotor, diğer tarafta Tivat'ın uzandığı panoramik manzaralar nefes kesici. Yol, Porto Montenegro'nun gösterişli yatlarının hemen kuzeyinde, sakin bir deniz kıyısı yerleşim yeri olan Donja Lastva'ya doğru alçalıyor. Günü, Donja Lastva'nın davetkar Ponta Verranda kafesinde cevapi (ızgara et) ile sonlandırabilirsiniz.

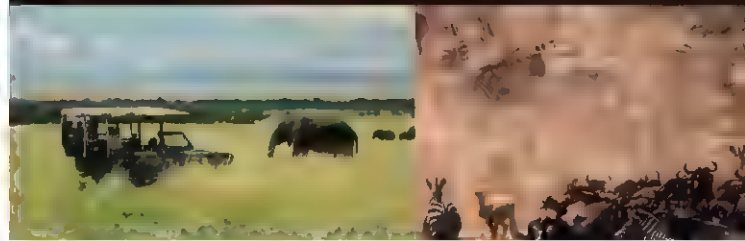
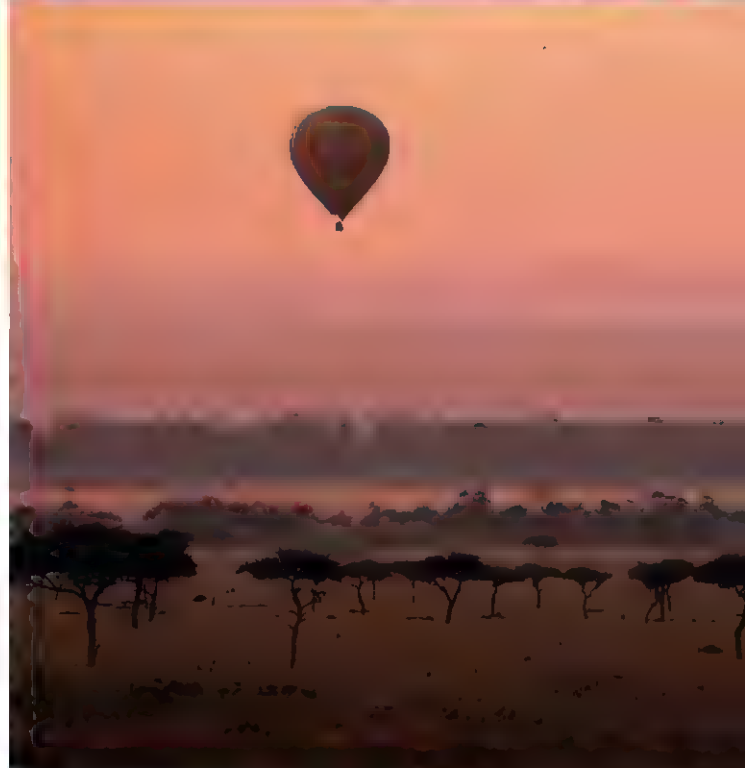


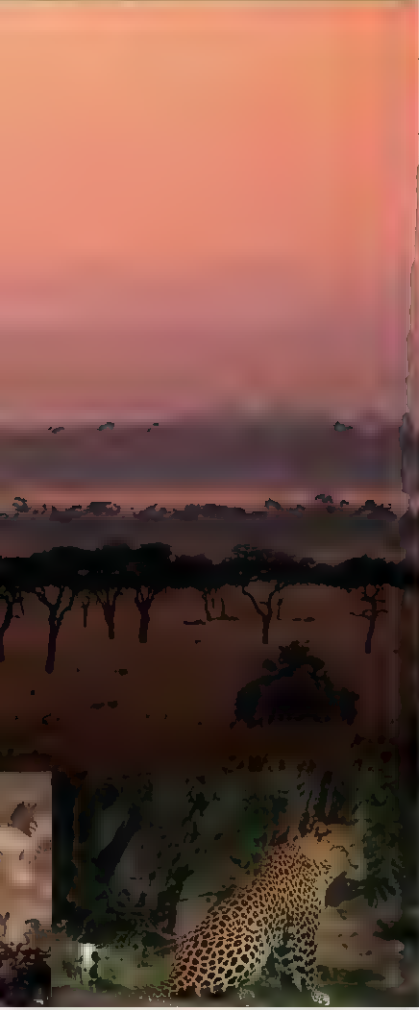




## BİZE HER GÜN BALAYI BALI

Tanrıların Adası'na gitmek için 'özel günlere' ihtiyacımız yok. Ayung Nehri kıyısına kurulmuş ilk lüks otellerden biri olan Amandari, bu cennet adaya gitmek için başlı başına bir neden. Huzur dolu, güzel ve gerçekten duygulandırıcı bir resort olan Amandari, geleneksel bir Bali köyünün replikası ve frangipani ağaçları, pirinç tarlaları ve yağmur ormanı boyunca aşağıdaki vadiye basamak basamak iniyor. Yedinci yüzyıl tapınakları ve dolambaçlı kaldırımlarla birlikte girişteki çardağı, yerli zanaat kârlar yapmışlar. Tenis kortları, açık hava bari ve spa, şık görünümlü tamamlıyor. Özel bahçeleri ve iki yanı açık olan alang-alang (saz çatılı) villalar ve sütlerin çoğunda havuz da bulunuyor. Lüks iç mekânlarda hindistancevizi ve tik ahşabı, se dirler göze çarpıyor; basma ipekler yüksek bambu odaları kar akterize ediyor. Gömme banyolar, fonda yavru horozların sesi (saçma ama tatilinizin bir parçası haline geliyor) sabah güneşini selamlama olanağı sunuyor. Akşamüstü, yakındaki Kedewatan köyünden çocuklar rengârenk sarong'lar içinde, zambaklı göletlerle çevrili bir bölmede yapılan günlük dans dersleri için varırken, kulağınızda gamelan sazlarının hipnotik sesleri, havuz kenarında takılın. Çocuklarınız varsa, onlar da bu derslere katılabilir ve hoş bir deneyim yaşayabilirler. Sonra, akşamüstü çayı için tatlı hindistancevizli kekler ve yoğun yerli çekirdek kahveyle çocukların anneleri geliyor. İkramlar, infinity havuz başında bir bale'den (davul kulesi) servis ediliyor. Restoranı köylülerin yetiştirdiği yerli, organik ürünleri kullanarak ya da Ubud'daki sabah pazarından aldıklarıyla nefis yemeklere imza atıyor. [aman.com](http://aman.com)





## KÖTÜ GÜN DOSTU YUNAN ADALARI

Vizesiz Yunan adaları tatili için, son dakikacıların acil çıkış kapısı da denilebilir. Bazıları zaten burnumuzun dibinde: Ayvalık'tan Midilli'ye, Kaş'tan Meis'e, Marmaris Rodos'a, Bodrum'dan Kos'a, Çeşme'den Sakız'a, ada havası solumaya günübirlik kolayca geçebilirsiniz. Tek seferde ve yine vizeyle uğraşmadan daha çok ada görmek isteyenler içinse cruise seyahati var. Kuşadası limanından demir alan Celestyal Olympia gemisinin ilk durağı, On İki Adalar'ın en kuzeyindeki şirin Patmos. İkinci durağınız, Akdeniz'in en büyük beşinci adası, tarihi, kültürel ve doğal zenginliğiyle başlı başına bir ülke sayılabilecek Girit. Yunanistan'dan zeytinyağı alacaksınız adresiniz burası. Yunan adası düşlerinin vazgeçilmezi taze deniz mahsulleri ve balıklar ise Girit'te buzdağının görünen kısmı. Adada kısıtlı zamanınız olabilir ama iyi bir planlamayla yakındaki bir plajda yüzme ve güneşlenme keyfi de yapabilirsiniz. Aynı gün akşamüstüne doğru, akıllı telefonlarınızın hafızasında yeni kareler için yer olup olmadığını kontrol edin, çünkü Santorini'ye varacaksınız. Kiklad Adaları'nın yıldızlarından Santorini, özellikle günbatımı manzarasıyla popüler. Başkent Atina da güzergâhta yer alıyor. Atina, birkaç saate sığdıramayacak kadar zengin ve yaşanılası bir kent. Ama ilk gelişinizse mutlaka Akropolis'i ziyaret edin. Akropol'den hemen inişte turistik Plaka'da bir sürü şirin kafe soluklanmak için ideal. Yolda iyi dinlenin çünkü geminiz aynı gün akşam 6'da yine Kiklad'lı bir yıldız, Yunan adalarının "parti canavarı" Mikonos'ta demir atacak. Ertesi gün sabah ise başladığı yere Kuşadası'na vararak yolculuğunu sonlandıracak. [celestyalcruises.com.tr](http://celestyalcruises.com.tr)



## BENİM GÜZEL AFRIKAM KENYA

Serian, The Original, Mara Nehri kıyısında, 30 bin hektarlık özel arazi Mara North Conservancy'deki 11 kamptan biri. Sıcak karşılaşmanın da etkisiyle kendinizi kısa sürede en iyi arkadaşınızın evinde misafir gibi hissediyorsunuz. Serian'ın beş geniş çadırı, ahşap döşeme üzerine kurulmuş ve sayvanlı karyoları, sazdan çatılı, yerel kayaya oyulmuş küvetli en-suite banyoları var. En geniş çadır, suaygırlarının takıldığı nehir kıyısının yukarısında yer alıyor. Burada tatilin odak noktası elbette vahşi yaşam, ancak asıl sürpriz, fantastik yemekler: Taze salatalar (malzemelerin çoğu lodge'un bahçesinden temin ediliyor), güzel çorbalar ve leziz balık körileri sizi bekliyor. Yemek servisi, ağacın altına kurulmuş şık uzun ortak yemek masasında yapılıyor. Her çadırın, avlarını sinsi sinsi izleyen çitaları ya da yeni doğmuş zürafaları eliyle koymuş gibi bulabilecek işinin ehli bir rehberi ve gözçüsü var. Asıl heyecan verici aktivite ise büyük kedileri, gündüz mahlurluğunu üzerinden atmış, av peşindeyken görebileceğiniz gece safarileri. [serian.com](http://serian.com)

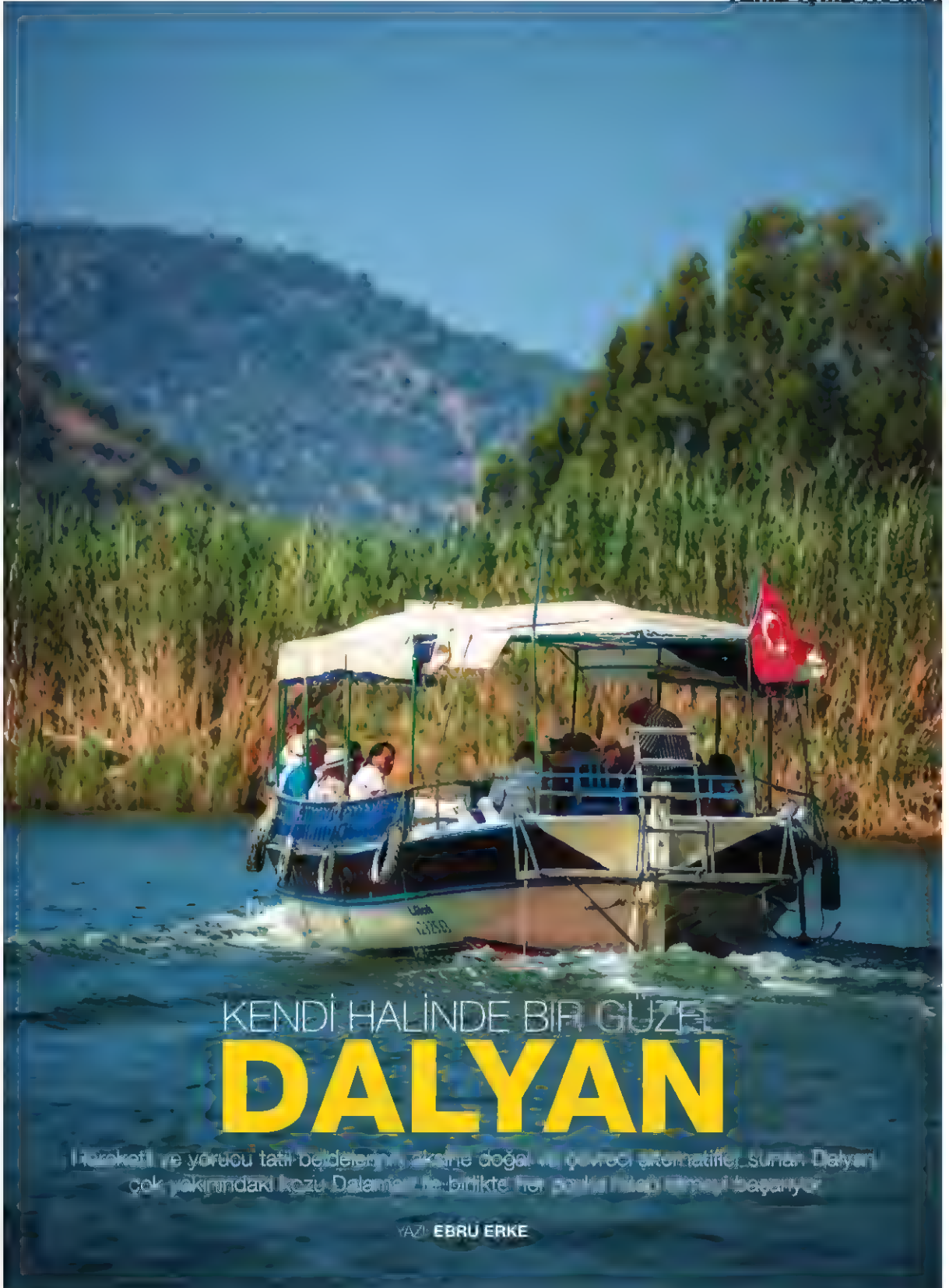




## PASAPORTU DA UNUTUN KIBRIS

Kuzey Kıbrıs'ta tatilin kapısını açmak için nüfus cüzdanınızı göstermeniz yeterli. Evet, Kıbrıs yazın 'yanıyor', ama serinlemeniz için de bir sürü seçenek sunuyor. En iyisi, gezilecek yerleri akşamüstüne bırakmak ve sabah kahvaltısından sonra soluğu deniz kenarında almak. Kuzey Kıbrıs'ta görülecek yerlerin başında Girne Limanı geliyor. Limanın doğusundaki Girne Kalesi'nde Bizanslılardan kalma St. George Kilisesi'ni ve MÖ 3'üncü yüzyılda Girne açıklarında batmış bir ticari geminin enkazının sergilendiği Batık Gemi Müzesi'ni görün. Daha dingin bir atmosfer için Kuzey Kıbrıs'ın masal gibi köylerini ziyaret edin. En popülerleri, Girne kent merkezine sekiz kilometre uzaklıktaki Karaman, eski adıyla Karmi. Bu eski Rum köyünün şim-

diki sakinleri çoğunlukla İngilizler ve onların ülkelerinden getirdiği country şıklığı, Akdeniz'in enerjisiyle birleşerek köyü, bir pop-up dekorasyon dergisine çeviriyor. Sizi burada şirin pub'lar, kendinizi bakmaktan alıkoyamayacağınız güzellikte bahçeler, küçücük meydanında miskinlik eden kediler bekliyor. Limon ve nar ağaçlarıyla çevrili Bellapais, diğer adıyla Beylerbeyi de yine Girne yakınlarında, manzarası ve gotik manastırıyla görülmeye değer köylerden. Serinlemek için seçenek çok dedik, ama siz direksiyonu Kuzey Kıbrıs'ın doğusundaki Karpaz Yarımadası'na kırın. Caretta caretta'ların koruma alanı olan Karpaz sahilleri birbirinden güzel ama özellikle Altınkum plajını bir kenara not edin.



## KENDİ HALİNDE BİRİ GÜZEL **DALYAN**

Hareketli ve yorucu tatil bölgelerinin aksine doğal ve çevreci alternatifler sunan Dalaman çok yakınındaki Keçi Dalanı ile birlikte her parkı ilahî emeli taşıyor.

YAZI EBRU ERKE





**D**alyan'ı cazip yapan belki de bu. Özlemine duyduğumuz mütevazı kıvrıma ve nuzurun yekâden olmuş hal burası. Pek çok insanın zannettiği gibi deniz kenarında değil. Köyceğiz Gölü'nü Akdeniz'e bağlayan Dalyan Kanalı'nın kıyısında. Antik dönemde önem bir man kent olduğu bilinen Dalyan'ın denize bağlantısı zaman içinde kesilmiş ve onu daha da özgünleştiren kanallar ortaya çıkmış. Köyceğiz Gölü çukışından başlayıp sazlıkların arasından kıvrılan kanallar, İztuzu plajında denize kavuşarak son buluyor.

Dalyan'ın yakın çevresindeki turizm merkezlerine göre daha saklı kalmasının en büyük sebeplerinden biri ana yoldan 12 kilometre kadar çende yer alması ve bu sayede yereşim yerinin işlek yoldan görünmemesi. Yanı Dalyan'ı sadece gerçekten merak edenler, anı yaşıp hissetmek isteyenler ziyaret ediyor. Bölgenin yerlilerinin yanı sıra sonradan buraya yereşenlerin de Dalyan ve çevresine olan yakarışını anıya dönüştürüyor. Zira, burası eşsiz bir ekosisteme sahip. Değerli sazlıklar suyu süzerek temizliyor ve burası çok ender görülen canlı türlerine ev sahipliği yapıyor. Bunlardan biri de yerli ve yabancı turistlerin görmeye geldiği, uğruna geziler düzenlenen mavi yengeç. Bu tip geziler özellikle nadir endemik canlıların özelliklerini ve kıymetini anlamak ve korunmaları için kolektif bir bilinç yaratmak adına önemli. Çünkü mavi yengeç aynı zamanda gastronomik bir ürün. Bilinçsiz avlanma şuursuzca tüketim bu nadir canlının sonunu getirebilir.

Mavi yengeç turlarında konuklara yengeçlerin yaşam alanları gezdiriliyor. İsteyenler Dalyan Balıkçılık Kooperatifine götürüyor. Orada havuzlar içindeki bu fotojenik canlıların fotoğraflarını, isterseniz onları elinize de alarak çekebiliyorsunuz. Kooperatifteki tek aktivite bu değil. Dişi ve erkeğin nasıl ayrılabilirceği anlatılıyor. Çünkü avlanan mavi yengeçlerin öncelikle cinsiyeti kontrol ediliyor. Dişiler anıya dönüşümün devamlılığı için korumak için tekrar suya bırakırken, belli boyutlara ulaşmış erkekler balık restoranlarına satılmak üzere tutuluyor. Bu uygulamaya Alaska'da çıktığım istakoz avını hatırlatıyor. İstakozlarla donatılmış ziyafet sofrasına oturmadan önce sizleri ava çıkıyorlar. Yakaladıklarınız ancak erkekse ve ölçülerine uyuyorsa sepete atabiliyorsunuz. Ardından sofraya oturan pek çok insanın az önce elinde tuttuğu canlıyı tabağında görünce yiyemediğini görünce bu turistik gezinin türü korumak için yapılan üstü örtülü önlemlerden biri olduğunu düşünmeden edemedim ştim.



**Dalyan eşsiz bir ekosisteme sahip: Deltadaki sazlıklar suyu süzerek temizliyor ve burası çok ender görülen canlı türlerine ev sahipliği yapıyor. Bunlardan biri de yerli ve yabancı turistlerin görmeye geldiği mavi yengeç.**

## Ulaşım

Dalaman Havaalanı, Dalyan'a 25 kilometre uzakta. Türk Hava Yolları (turkishairlines.com) her gün İstanbul ve Ankara'dan Dalaman'a sefer düzenliyor. Konaklama olarak daha fazla alternatif sunan Dalaman'da konmanız durumunda Hilton Dalaman Sangarmer Resort & Spa (hilton.com.tr) gibi otellerin bazıları Dalyan'a ulaşım sağlıyor. Yaz aylarında diğer navayolu şirketleri de Dalaman seferlerine başlıyor. Otobüsle gelecekseniz bu uzakları kentten Ortaca'ya giderek buradan kalkan minibüslerle Dalyan'a 15 dakikada ulaşabilirsiniz.

retta Caretta Uluslararası Kültür ve Turizm Festivali'ni takip ederek bu zaman diliminde Dalyan'a gelmek farklı bir tecrübe olabilir.

Iztuzu Plajı, 2008 yılında The Times gazetesi tarafından Avrupa'nın en iyi açık alanı ilan edilerek sadece Türkiye'de değil tüm dünyada rustünü spat etmiş. 5 kilometre uzunluğundaki plajın ince yapılı kumları altın sarısı, suyu berrak ve etrafı çam ağaçlarıyla çevrili. Plajın bir ucu Iztuzu Plajı diğer ucu ise teknelerle ulaşılabilen Dayanağızı. Her iki ucu da görmek isteyenler için önce burası bir yürüyüşü fazla asıya nak ediyor- 20 dakika kadar vakit ayırma.

Bölgeyi özellikle kışın sadece endemik canlıları değil aynı zamanda da tanımlanmış. Gezi tekneleri ne biter olmaz. İlk olarak karşı kıyıda kayalar mezarları görüyorsunuz. Kaunos antik kentine ait olan ve MÖ 4'üncü yüzyılda yapıldığı tahmin edilen bu mezarlar birbirine yakın ki aynı gruptan oluşuyor. Bunlardan soğuk yürüyerek ulaşmak da mümkün. Geceleri aydınlatılan mezarlar Dalyan'da nereye giderseniz gidin size eşlik ediyor. Dalyan'ın güzelliklerini panoramasına hakim olmak isterseniz Radar Tepe'ye çıkmanız gerek. Burası denizden 600 metre yükseklikte. Dalyan'dan Iztuzu'na doğru giden yolu takip ederek buraya ulaşabilirsiniz. Entes bir günbatımı izleyebileceğiniz bu tepe ismini radar kulesinden alıyor. Gezi teknelerinin bölgedeki duraklarını da biliyorsunuz. Sultanbeyi kaplıca. Buradaki şifalı çamurla yapacağınız banyo ile vücudunuzdan uzaklaşan toksinlerin etkisini yumuşak olarak dinlendirebilirsiniz.

Özel ve çocuklu aileler ve biraz daha konforlu tatil beklentisi olanlar için en iyi konaklama alternatifleri Daaman'da. Hilton Daaman Sangarmer bunlardan bir tanesi. Otel düzenlediği kişiye özel doğa turlarında dağ bisikletiyle safari imkânı sunarken Dalyan ve çevresindeki turlarda bölgenin tarihi ve doğal dokusunu yaşatacak önemli bilgilere donatıyor. Çevresi çok öze turlara evsani yapıldığı için de kuş gözlemleri arasında son zamanlarda oldukça gözde.

Uzakdoğu, İtalyan, Hint, Ege, Türk, deniz ürünleri olmak üzere altı farklı 'à la carte' restoranla hizmet veren otelde Executive Şef Cengiz Çet'nin özel bir teknikle nazıradığı mavi yengeç servisi de var. Yüksek kapasiteli bir otelden beklenenin çok üstünde malzeme kalitesi mevcut. Ayrıca tamamen doğal yaşam esas alınarak geliştirilen organik bahçede misafirler kendi bitkilerini yetiştirip toprakla haşır neşir olabiliyor. Otelin uzun sahilini aynı zamanda 'caretta caretta'ların evi. Otel, deniz kapumbağalarının korunarak güvenli üremesi amacıyla sahilinde bu konuya ilgili özel bir devriye ekip bulunduyor. Bu ekip caretta caretta yuvalarını keşfedip alanı özel olarak çevreliyor. Bu çevre dostu yaklaşımı ve benzer feisefeyi umarım ülkemizde çok daha fazla tesiste görürüz.

Sadece mavi yengeç değil, caretta caretta'ların da yaşam alanı bu bölgede. Iztuzu Plajı bu sevimli kapumbağaların yumurtalarını bıraktığı ender sahillerden biri. Deniz kapumbağaları ilkbaharda bir yumurtlıyor. Mart ve nisan aylarında delta içlerinde çiftleşiyor ve daha sonra mayıs-temmuz arasında Iztuzu Plajı'na çıkarak kazdıkları çukurlara 100-150 arası yumurta bırakıyorlar. Balık ve tiki saldırılarından hayatta kalabilen yavrulardan bir üçte birinin bile yaşaması soyunun devamına yeterli olabiliyor. Yavruların yumurtadan çıktıktan sonra gece karanlığında denize ulaşırken yapay bir ışığa yönelip ölmeme için gönüllü ekipler nöbet tutuyor. Yine farklı gruplardan gönüllüler sezon boyunca yumurtaları da koruyor. Zaten plajda soyunma kabından başka hiçbir tesise izin verilmiyor. Dünyayı gezen bu kapumbağalardan Dalyan'da şaretlenenlerden birinin Meksika Körfezinde balıkçı ağlarına yakalanması da Dalyan'ın anlattığı hüznü bir hikâye. Mayıs veya haziran ayında düzenlenen Dalyan Ca-



Sağda saat yönünde: Şefimiz Burak Zafer Sırmaçekici'nin hazırladığı cıfne çorbası, morel (kuzugöbeği) mantarlı göce pilavı ve fırın kuzu; Ağlasun'un sevimli meydanı; Sagalassos Lodge&Spa; Sırmaçekici eflatun patlıcanları pişirirken; Eğirdir Gölü'nde manzaraya karşı balık ziyafeti.

# GÜLLER VE GÖLLER ARASINDA

Bu sezon beşincisini düzenlediğimiz *Food and Travel Gastroweekend* etkinliği için Isparta'daydık. Güçlü mutfak, antik kentleri ve göl manzaralarıyla büyüleyen Isparta'da sizleri de muhteşem bir hafta sonuna davet ediyoruz.

FOTOĞRAFLAR: NEJAT ÇİFTÇİ

**N**e kadar gurur duysak az gurme seyahat konsepti'nin, bu konsepti takip eden yaz ve fotoğrafları başına taniştiren *Food and Travel* dergisinin Türkiye edisyonunu hazırlıyoruz. Her ay büyük bir itinaya gastronomi ve seyahate bakış açımızı değişiren rotaları anlatırken, bir yandan da ülkemizin sakı kalmış güzel kienini naif şef dokunuşlarıyla tetiklemek amacıyla kend Gastroweekend etkinliklerini organize ediyoruz. İçinde yaşadığımız bu özel coğrafya, tarından mutfakna öyle derin mazeme'ere do u ki Hepsyle tek tek tanışmak yeni yollar, kentler köyler, tatlar keşfetmek her seferinde daha büyük keyif veriyor.

Seimiye, Kapadokya, Bodrum ve Datça'dan sonra beşincisini 27-29 Nisan tarihleri arasında Isparta, Ağlasun'da gerçekleştirdiğimiz Gastroweekend'in mottosunu bu kez "Tatları keşfet, keşfin tadına var" olarak belirlemiştik. Isparta Süleyman Demirel Havaalanı'ndan Ağlasun'un yemyeşi ovaarı arasında saklanan otele mız Sagaassos Lodge'a vardığımız gibi kuş sesleri eşliğinde nefis bir hafta sonuna başladık. 40 yılı aşkın bir süredir turizme gilen ve çok sevdiğimiz seyahat acentes Dünyanın Renkeni'nin de sahibi olan Fikret Atalay tarafından bundan beş yıl önce açılan Sagaassos Lodge, Ağlasun çevresinde yer alan tek otele. Otele, Türkiye'de turizmin güneş ve deniz ekseninde sıkışık kalmaması Anadolu'nun zengin tarihî mirasının tanıtılması için atılmış önemli adımlardan biri. Ağlasun adı otele 15 dakıka, küçük bir yürüme mesafesinde yer alan ünlü antik kent Sagalassos'tan geliyor. Bölgeyi kapsamı gezmek ve antik kentin sayısız zenginliğine denklemlenme tanıklık etmek isteyen kütür turistler için Sagaassos

Lodge ayrıca öze bir konuma sahip. Otele de konakladığınız süre boyunca pek çok yabancı arkeoloğun, sanat tarihçinin de burada kaçığını görmek mümkün. Sagalassos'a koay uşmanın yanı sıra, uzun orman yürüyüşleri yapabileceğiniz, spa'da yorgunluk atacağınız, açık veya kapalı havuzda yüzerken orman manzaraların zeyedeğiniz otele de, her gün bahçeden topladıkları ya da köy pazarından aldıkları mazeme'ere yemek pişiren mutfak ekibi de yöre yemeklerini hakkıyla sunuyor. Tabı keçi sütünden tereyağ ve peynirine sırtını Toroslar'a yaslayan doayısıy çok fazla yürük aleye ev sahip gı yapan bögede doğa mazeme'ere kolayca ulaşmak mümkün.

Otelde iki akşam yemeğimizin yıldız meşhur Isparta kebabı. Isparta'da 1851'den bu yana fırın kebabı yapan Kebabçı Kadri'nin restoranından otele bizim için getirdiği kuzu kaburga ve şiş köfteyle soframız kuruluyor hemen. Bunun yanında köy tereyağı, deniz tulumu ve cevizle sunulan sütlük aş, top tamaralar satarak yapılan yörese tamana çorbası, cıfne aş denilen (kurutmuş taze fasulye) gibi yöresel yemekler sofrayı tamamlıyor. Yöresel yemeklere Thermomix şefi Zeynep Ağaoğlu'larının sadece Thermomix kullanarak hazırladığı pratik mezeleler de eşlik ediyor.

Isparta ve Ağlasun'da sıkça pişen sütlük aş, mayasız sert yoğurtan bir makarna hamurundan açılıyor. Şeritler halinde kesilen parçaların eğerlerinin arasında hafifçe döndürüp 3-4 dakika haşladıktan sonra iyice köpüren keçi tereyağı, ceviz ve deniz tulum peynirle servis ediliyor. Cıfne yine bölgenin sık pişen aşlarından. Yeşil fasulyeyi evlerde kurutuyor, tereyağıyla pişiriyorlar. Karpaslı plav düğün bayram sofralarının







Solda saat yönünde: Yeşil fasulye kurusu cıfne ile yapılan aş; göce buğdaylı yaprak sarma ve kömbe; Sagalassos Antik Kenti'nin buyuleyen manzaraları; Kebapçı Kadir'de şiş köfte ve kaymaklı ırmık helvası; Antoninler Çeşmesi'nin süslemeleri Sagalassos'un en çok ilgi gören alanı; Eğirdir Gölü'nde sazın balığı ziyafeti.

## Seyahat bilgileri

Akdeniz Bölgesi'nin iç batı bölümünde yer alan Isparta, Göller Bölgesi'nin merkezinde bulunuyor. Batıda Burdur, Ağlasun ve Bucak ile enle, güneyde ise Antalya'nın Serik ve Manavgat ilçeleriyle komşu. Sultan Dağları, Beyşehir Gölü, Karakuş Dağları, Soğut Dağı, Burdur Gölü, Ağlasun ve Bucak yayaları gibi doğal güzelliklere çevreli Isparta'nın yerleşim tarihi Pisidya Bölgesi ile başlıyor. Uzun süre Hitit egemenliği yaşayan bölgede Frigler, Lidyalılar, Persler, Romalılar ve Bizanslılar sırayla egemenlik kuruyor. Isparta ve çevresi 1204 yılında Selçuklulara, 1300 yılında Hamitoğulları'na ve 1390 yılında Osmanlı topraklarına kalıyor.

Akdeniz ve Karasai iklimler arasında bir geçiş bölgesinde yer alan Isparta'da haziran ayı ortalama sıcaklık 26-27 derece civarında

olmazsa olmazı. Gabune, kabune, gibune gibi birçok adı var. Rivayete göre bir gün önceden kaan yemeğinin üzerine prensin et suyuyla satıp ekleyen bir gelinin elinden çıkan bu yemeğe kaynanaş "Gibune?" diye sorunca adı böyle kalmış. Değirmeninde kırılmış yöre buğdayının adı göce. Bu buğdaydan mıska şeklinde sarıan olmalar nefis. Turistik yerlerde daha fazla stendiği için parmak şeklinde de sararak sunuluyor.

Gelemin tadına doyulmayan Isparta kebabına. Kullanılan firnla farklılaşan, bek de Türkiye'de bu şekilde pişen tek örnek. Firnin ortasında yuvarlak oyuk bir kısım var. Burada is vermeyen çal kökünü odunlar yakıyor. Yaz kış artık çal kökü de pek bulunmadığı için meşe odununu kendileri kurutup hazırlıyorlar. Etrafına yüksek kenarı tavaarak oturtuluyor. Temizlenip ayıkandıktan sonra tuzlanan kuzu ya da oğak kaburgaan uzun bir demir şişe geçtikten sonra altı tavanın çene gelecek şekli de firna yerişiyor. Sabanın ilk şikarıyla firna giren et etrafındaki ateşle kabanıp pişerken, yağlar eniyip tavada top anıyor. Eller kızınca tavalara su dolduruyor. Suyun buharıyla etin çiksmadan da ayrıca pişiyor ve nem ateşte hem bunarda pişen etin pamuk gibi b ezzele oluyor. Tereyağı ya da ayçek yağ kullanılmayan zaman arada tüm diğer yemeklerde de bu etin yağ an kullanılmış diye anlatıyor.

Ertesi saban ilk şişetlerin firna atışına şahit olmak için Kebapçı Kadir'in firna gidiyoruz. Bugün işin başında ailenin dördüncü kuşağı Hüseyin Açıkalın var. Rumlarla Türkerin iç çene yaşadığı yıllarda hafız dedesinin şiş Rumlardan öğrendiğini, sonra kendisinin yapmaya başladığını anlatıyor. Babası Kadir Bey döneminde markalaşınca smen de Kebapçı Kadir olarak anılmaya başlıyor. Açıkalın "Ranmetli babam olsa şimdi geçen müşterilere servis yapmayabilirdi. Yağsız et yemek isteyenler çok. Oysa bu taş firnada pişen kendi yağın bırakan et gerçekten şifalıdır" diyor. Şiş köfte yine bölgenin iddiaı lezzetlerinden. Süt danadan yapılan Isparta şiş için sınırlar ayıkandıktan sonra ete kuzu ve çene yağ katıp kıyıyor. Tuzla yoğrduktan sonra tekrar kıyılıyor. Hüseyin Açıkalın lezzet sırnı "Her gün o gün yoğrulan taze kıymayla yapıyoruz. Bekemş kıyma ku anmıyoruz" diye anlatıyor. Etlerin yanında badan tatlı dimrit üzümünden karanfil ve tarçınla yapılan bir hoşaf veriliyor. Hoşafın sunulduğu bakır kaseler de buz gibi tadin yemek boyunca koruyor. "Dedemin zamanında yüksek tepelerden kar getirilmiş. Bakır kaselerin çene kar koyup üzerine üzüm şırası döker öye verilemş etin yanında "Firna elbette ılık süt kaymakla servis ettikten şekerli oldukça az tutulan geleneksel ırmık helvasıya.

Dükkan Isparta merkezinde 98 de yenilenen esk arastada yer alıyor ama bu aanda yapılan düzenleme erden kimsen pek memnun değil. Aştığımız arasta çarşıların runundan nayı uzaklaşmış taş a

mermerle dokuyu öldüren geniş yeşilsiz bir açık alan olarak bırakılmış maalesef. Kebapçı Kadir'in Kebapçı Arastası olarak da geçen sırasında devam edince yine geçmiş 1872'ye uzanan Değirmen Odun Firnını, karşıda da asrık Kebapçı Feran Lokantas'ını görüyoruz. Belki gidecek birkaç adres var ama her birinin bu iş çok uzun yıllardır sürdüren köklü isimler olmaları, varlıkların devam ettirilmeleri mutlu ediyor. Yolum karşılarında Üzümlü Manastırı olarak da geçen esk arastanın devamı var. Bu çarşı hala arasta ruhunu koruyor. Grışinde Fatma Kuruyemiş'ten Isparta'nın meşhur fıstık ve ceviz helvaların alabilirsiniz. Çarşının çinde taze ev yapımı kömbe çikaran dükkanlar da var. Çarşıdan çıkıp yukarıya devam edince kısa ama dolu dolu bir köylü pazarı sokağına denk geliyorsunuz. Göce buğdayı cıfne, dimrit üzüm, kenevir ve haşhaşla yapılan pekmez helvası, katmer gibi ezzelelerin hepsi burada. Yukarıya devam ederken yolumuz üzerinde dinlenecek kafe en de o an etrafı yemyeşi bir yürüyüş parkuru beiriyor. Yolumu takip ederken göreceğiniz nefis tarmn evienn arasında geçmiş

## Mutlaka yapın

**Gül hasadını görün.** Isparta'ya gitmek için haziran ayını seçerler şanslı. Ayrıcalığı kimiyi Isparta gerçek bir gü diyarı. Ünlü Fransız kozmetik ürünlerin neredeyse tamamında nam madde olarak kullanılan gü yağı yine Isparta'dan geliyor. Şenir gü konusunu benimsemiş ner yerinde gül heyke en, gü fidesi satan dükkanları görmek mümkün. Ancak Mayıs sonu haziran başında yapılan gül hasadında rengarenk görüntülere şaşırtmak başka. Hasat zamanı vadiler boyunca uzanan güller ve sabanın ilk şikarıyla gülen büyük bir titizlikle toplanan görmek mümkün. Gül suyu ve reçel de elbette mutfaklarında sıkça kullanılan malzemeler.

**Isparta'nın Keçiborlu Kuyucak Köyü'ne gidin.** Fransayı aratmayan lavanta tarlalarıyla ünü bu köy, lavanta üretimimizin tamamına yakınına karşılıyor. Köyde mor tonardaki uçsuz bucaksız avanta tarlalarını görebilir temmuz-ağustos aylarında hasada katılabilirsiniz.

**El yapımı Isparta halı ve dokumalarını keşfedin.** Geleneklere sadık olarak sürdürülen el sanatlarını görmek için Yavaş ilçesini mutlaka ziyaret edin.



## Nerede kalmalı?

**Sagalassos Lodge&Spa** Burdur'a 32 km mesafede, Toros Dağları'nda 1250 metre rakımda konumlanan tesis 40 dönümlük bir çam ormanı içinde yer alıyor. 4 kilometre uzaktaki Sagalassos Antik Kenti, Lodge'dan görülebilir. Otelin yerel malzemelerle hizmet veren okantısı, panoramik barı, kütüphanesi, topiari ve oyun sahası bulunuyor. Her biri farklı vadi manzarasına hakim, döndü süit, 54 odası var. *Kıraç Mah. Yaylakent 1 Sok. No: 12, Ağlasun Burdur, 0248 731 32 32 sagalassoslodge.com*

1750' ere uzanan Aya Baniya (Aya Payana) Kilisesi belirliyor

Çarş turu sonrası yeşile doyamadığımız Ağlasun ovasına doğru devam ediyoruz. Ağlasun merkezi dev çınar ve sevmeli köy kanvesiyi olduğu sakın. Meraka beklediğimiz Sagalassos Antik Kenti turu için renbenimizle burada buluşuyoruz. Bu antik kenti dünya gözüyle görmek böyle büyük bir kayıp olur ki... Çeşmelerinden kütüphanesine sahip olduğu tarifi güzel kiler bir yana. Ağlasun tepelerine bakan antik kent, görse olarak da izlemekten ve içinde vakit geçirmekten büyük keyif alacağınız bir alan. Tıpkı Efes gibi kendine ait bir kütüphanesi olması yazılan sütunları heykelleriyle gerçek bir hazineli işaret ediyor. Tarihte ilk kez MÖ 4'üncü yüzyılda Büyük İskender'in bölgeyi kend topraklarına katmasıyla adını duyurmuş. Altın çağını ise Roma imparatorluğu çatısı altında yaşamış. Bugün antik kente girişinde sağ tarafta gördüğümüz sarayvari kent konağı ilerde olacak. Büyük Roma hamamı, hamamda bulunan ve Burdur Müzesi'nde sergilenen Roma imparatorları Hadrian ve Marcus Aurelius'un devasa heykelleri ve Antoninler Çeşmesi'nin süslemeleri, Sagalassos'un vaktiyle sanne olduğu ihtişamı günlerin birer göstergesi. Roma imparatorluğu'nun en önemli seramik üretim merkezlerinden biri sayılan Sagalassos'ta yaşam MS 6'nci yüzyıldan itibaren başlayan deprem, veba salgını, akın ve savaşlara sona ermiş. Bir başına kalan kentin üstü de zamana, yasandığı Akdağın toprağına örtülmüş. Ama - tıpkı Pompei gibi - bu

## Nerede yemeli?

**Kebapçı Kadir** Mekanın kibar ve güler yüzlü sahibi Hüseyin Açıkalın her gün kendi kasabından etlerini tek tek seçiyor, dükkânın her detayıyla ilgileniyor. Kendi fırından çıkan kıymalı ve peynirli pideeri de etler gibi lezzetli. *Isparta kebapçı 34 TL, Isparta şiş 17 TL, nefis ırmık tatlısı ise 8 TL ile fiyatlandırılmış. Vallilik Arkası, Kebapçılar Arastısı No: 8 Isparta; 0246 218 24 60, kebabcikadir.com.tr*

**Yeşilada Restaurant** Eğirdir çevresinde geçireceğiniz güzel bir günü. Yeşilada'da balık keyfiyle nokta atın. Levrek ve sazan gibi balıkların yanı sıra kerevit de tadabileceğiniz restoranda fiyatlar 24-30 TL aralığında. *Yeşilada Mah. No: 1 Eğirdir, Isparta, 0246 311 44 13, yesiladabglfish.com*

**Değirmenci Odun Fırın** 1870'lerden bu yana Isparta'nın ekmeklerini yapan bu tarihi fırını mutlaka ziyaret edin. Bol bol ekmek almadan eve dönmeyin. *Kutlubey Mah. Kebapçılar Sok. No: 6 Isparta 0246 218 16 87*

**Ferah Lokantası** Isparta kebapı tadabileceğiniz bir diğer köklü adres. *Kutlubey Mah. 1031. Sok. (Eski Üzümlü Pazan No 1) Isparta, 0246 218 12 70; ferahkebab.com.tr*

**FATİH KURUYEMİŞ** Boğenin ceviz ve fıstık ezmelerini bu adreste bulabilirsiniz. *Kutlubey Mah. 1015 Sok. 32100 Isparta*

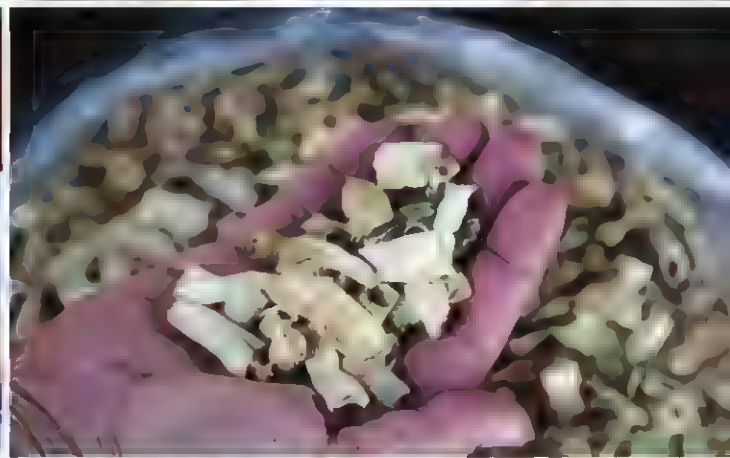
Sağda saat yönünde: Kebapçı Kadir'den bölgenin meşhur Isparta kebapı; şehir merkezinde sokaklara taşınan gül sevgisi; Kebapçı Kadir'in dördüncü kuşak temsilcisi Hüseyin Açıkalın; yeşil fasulye kuruşu cıfne; Isparta merkezdeki köy pazarı ve Kavaklı (Peygamber) Camii; Gastroweekend davetlilerimiz Yeşilada Restaurant'ta deneyimlerken.

sayede günümüze kadar yağma olmadan gelemiş. 18'inci yüzyılın başında Fransız gezgini Paul Lucas tarafından keşfedilen antik kente kazı çalışmaları 1990'dan beri Belçika'daki Leuven Üniversitesi'nden Prof. Dr. Marc Waelkens başkanlığında sürüyor. Belçika, Türkiye ve başka ülkelerden arkeoloji mimarı, inşaat mühendisi gibi farklı disiplinlerden birçok bilim insanı ve Ağlasunlu işçiler antik kenti eski görkemine kavuşturmak için her yıl yaz aylarında çalışıyor. Antik kenti tamamlanmasını beklemek yerine (ki bu nereden baksanız 30-40 yılı buacak gibi) adım adım uyanışına tanıklık etmek de en az tamamını görmek kadar heyecan verici.

Uzun Sagalassos turunun ardından İstikamet Eğirdir Gölü Isparta çevresindeki göller sayesinde bahar ve yaz ayları için ayrıca keyifli bir keşif durağı. Isparta'nın olduğu kadar Göl Bölgesi'nin de en önemli göllerinden Eğirdir Türkiye'nin dördüncü büyük gölü. Sultan ve Karakuş Dağları'nın arasında yer alıyor. Suları her çir zaman bulunmaz denilen Eğirdir böyle berrak. Güneyle doğru devam eden denin kıyılarının manzaraları muntazam. Gölede yarım adanın bir uzantısı gibi beliren iki küçük ada var. İsimleri Can Ada ve Yeşilada (Nis). Adın adadan alan Yeşilada Restaurant'ta göl balıklarından tadarken manzarayı izlemek 1980'lerden bu yana açık olan bu aleşetmesinin yeşil bahçesine yayılmak şart.

Göl çevresinde uzun bir yürüyüşün ardından otel döndüyor ve soluğu bize ilk gün boyunca Isparta ve çevresinden topladığı yöre mazzemeleriyle nefis bir sofraya kuran Şef Burak Zafer Sımaçekci'nin yanına atıyoruz. Hem ekranlardan hem de uzun bir dönem başlarıyla devam ettirdiği restoranı Lokanta Armut'tan taniyeceğiniz Sımaçekci, pazardan alınan yerel mallarıyla cıps, cıfne çorbası, tulum peyniriyle servis edilen fırınlanmış eflatun patlıcan ile ziyafet başlatıyor. Bögeden toplanmış more (kuzugöbeği) mantarı ile yapılmış göbe plav ve fırın kuzu ile sonlandırıyor. Tatlıda ise bölgenin ceviz ezmesi tanınmış süfleye dönüşüyor.

Pazar günü Sagalassos Lodge'da çam ormanlarına karşı yapılan keyif karnavalının ardından Türkiye'nin Maldiver'i olarak adlandırılan Sada Gölü'ne doğru yola çıkıyoruz. Sada Gölü 185 metreye varan derinliği ile Türkiye'nin en derin suları. Seviyesi en derin gölü. Diğer bir özelliği ise dünyadaki Mars özelliği gösteren iki yerden bin olması. Tektonik bir krater olduğu Sada'nın suyu soda magnezyum açısından oldukça zengin. Beyaz kumsalının sınırlı magnezyum Gölün toprak yapısının sahip olduğu mineraller sayesinde suyunun cilt hastalıklarına karşı etkili olduğu söyleniyor. Etraf sınırlı alanı olan göl, bembeyaz kumun yeşil mavimsi suya uzanan nefis manzaralarıyla büyülüyor. Biraz ilersindeki köyere doğru uzayan ormanlar pınar alanlarıyla dolu. Yeni Maldiviler de bu fotoğraf çektikten sonra otelde hazırladığımız nefis domma ve köfteerie güzel bir piknik sofrası kuruyor, dönüş yolu öncesi şifalı suya kendimizi bırakmay da ihmal etmiyoruz البته.







# MAVI-BEYAZ 2018

Bodrum yarımadasında pırıl pırıl denizin, muhteşem havanın ve kalabalıklara rağmen vazgeçemediğimiz keyiflerin peşindeyiz bu yaz da. Bodrum'u Bodrum yapan klasik mekânları, en heyecan veren yenilikleri, çıtaı her zaman daha üste koymayı başaran otel ve plajları, 2018'e imza atacak etkinlikleri bir araya getirdik.



Afita soldan sağa: Martinez  
İstanbul'un Bodrum mekânı  
Ent'in şefi Yoldaş Sönmez,  
People Bodrum.

## YENİLİKLERİ TAKİP EDİN

Bodrum her yaz çitayı daha yukarıya taşımada iddiasında olan veya İstanbul'dan transfer edilen nüştünü spatlamış markalarla konuşuluyor

**Savra Bodrum** (savrabodrum.com) ile yeni bir projeye yelken açan **Ent Restaurant** n (entrestaurant.com) girişim, bu anlamda biz Food and Travel ekibini çok heyecanlandıran yenilik. Bitez'de mandalina zeytin, çamınar ve selvi ağaçları ile bezenmiş bir arazi içinde rafine tatlı imkânı sunan ve aynı zamanda keyifli organizasyonların adres olan bulut ote Savra Bodrum kurulduğu günden bu yana misafirlerine kendilerini özel hissettiriyordu. Bu nedenle Ent Restaurant ile güçlerini birleştirmeleri, yarmadanın en dikkat çeken yeniliklerinden biri oldu. Şefi Yoldaş Sönmez'n yöresel lezzetleri modern dünya teknikleriyle harmanlayarak oluşturduğu degustasyon menüleriyle 2014'ten beri gastronomi tutkunlarının kabini fethediyordu. Hizmet anlayışında aynı çizgide olan bu iki özel marka bu yaz yeni bir konseptte buluşuyor. Ent Restaurant'ın muntazem menülerini Savra Bodrum'da deneyimleme fırsatını kaçırmayın.

İstanbul'da kış ve bahar aylarının popüler adresleri arasında bu yaz Bodrum'a çıkarma yapacaklardan Martinez Serafina ve People dikkat çekiyor. Akdeniz ve Uzakdoğu mutfaklarının seçkin örneklerini sunan menüsüne çok sevinen **Martinez Istanbul** yaz Türkbükü'nün prestij adres **Bella Sombra Hotel** (bellaasomrahotel.com) geçecek. Otele restoran, bar ve lounge hizmet sağlayacak. Ayrıca düğün ve özel davetlerin yeme-içme operasyon süreçlerini de yönetecek Martinez Istanbul'un tutkunları sushiden çitir öndege birçok benzersiz lezzetlerden tatlı boyunca mahrum kalmayacak. Gece en se İskender Paydaş ve Seçil Akmerkez'in canlı performansları ve keyifli DJ setlerinin keyifini sürecektir. Akmerkez ve Vadistanbul'da Vittorio Assaf ve Fabio Granato'nun vizyonu ile İstanbul lezzetseverleri ağırlayan **Serafina** (serafinaturkiye.com) da bu yaz Bodrum'a teşrif ediyor. Günün doğan ile Türkbükü arasındaki Küçükbükte plaj-restoran-bar altın üçgen içinde konukların ağırlamaya hazırlanan Serafina lezzetleri kadar birinci sınıf eğlence formüllerini de Bodrum'a getiriyor. Bu yazın en iyi akşamüstü adreslerinden biri olacağını kestirmek hiç güç değil. İstanbul'da eğlencenin bir diğer adresi, Jüpter Group'un göz bebeğinden People da yaz sezonunu Türkbükü'ndeki yeni mekânında geçirecek. 2018'nin en trend mekânlarından biri olacak **People Bodrum**, Türkbükü'ndeki en şık ve konforlu adreslerden **Kuum Hotel & Spa** nın (kuumhotel.com) çentisinde yer alıyor. Açık bir alanda nefis denize karşı haftanın yedi günü sahnesini ünlü sanatçılara emanet edecek mekânda pazartesi günleri Mehmet Erdem salı ve perşembe Deniz Seki, çarşamba ve cumartesi Cenk Eren, cuma Sevinç Servet pazar akşamları ise Berkay misafirlere hoş Bodrum akşamları yaşatacak. Yazlık olarak Bodrum'un büyüklü atmosferin terçin eden People'in deneyimi ekibinin yönettiği keyifli gece ere, mutfak koordinatörü Executive Şef Asım Yılmaz tarafından hazırlanan zengin ve yaz kokan bir menü eşlik edecek.





## BODRUM DO

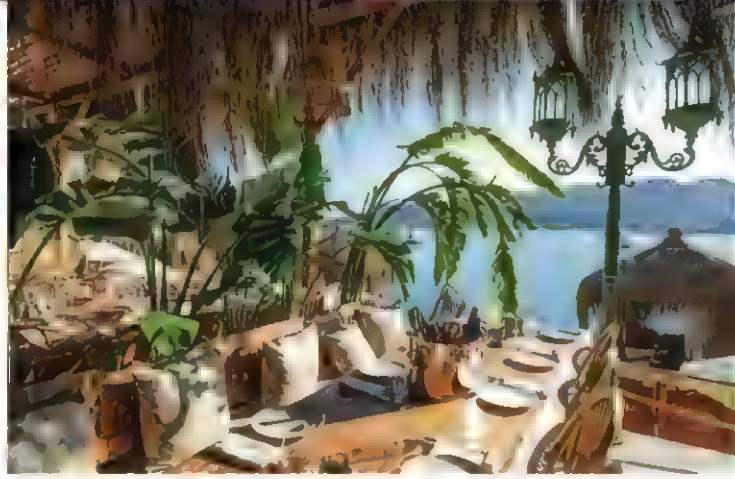
### TADINA VARIN

Bodrum'a gelenlerin uğramadan geçmemes gereken adreslerin başında merkezin yıldız **Orfoz Bodrum** (orfoz.net) var. Kabuklu tadımı ni ziyafete dönüştüren, o gün denizden taze ne çıktıysa onunuz getiren Orfoz'un başarısının ardına işlerine gönülden bağlı olan Çağır ve Çağır Bozçağa kardeşler var. 1999 yılından bu yana hizmet veren **Kismet Lokantası** (kismetlokantası.com), Bodrum'un bir başka olmazsa olmazı. Sahio Orhan Duman'ı yere lezzetleri korumak için canla başa çalışan kıymetli bir isim. Kismet'in tertemiz tezgâhında her zaman mevsimin en taze yerel lezzetleri var. Yerel Ege yemeklerini günün her saatinde taş fırında pişiriyorlar. Keşkek, lokum plavı gibi özel lezzetleri de çıkıyor. Slow Food Bodrum üyesi Aslı Mutun'un **Erenler Sofrası** (erenler-sofrasi.com), Bodrum'un yerel lezzetlerin farkı dokunuşlarına deneyimleyebileceğiniz çok öze bir restoran. Bahçesi ve renkleriyle çiniz açan bu civil civil mekân aynı zamanda katilimci ara açık bir yemek atölyesi. Bodrum'un en 'seviles' manallesi Bitez'de bahçe arasında karmasadan uzak keyif yapayım mezelem etmiş önüne gelsin derseniz adres belki **Bağarası Restaurant** (0252 363 76 93). Evde ki tabak bardakla bahçe içinde açtıkları mekân itinayla büyüten smal ve Ummuhan Gırgın'ın imza lezzetleri sakız ağacına sarılı kuzu izgara, ırgan, ıspanak mücveri, enkilı kayısı, pırasa kızartma, vişneli barmya gibi başka yerde bulamayacağınız lezzetlerin mutlaka tadını

Kendine has atmosferiyle Gümüşlük'ü Gümüşlük yapan **Mimoza Gümüşlük** (0252 394 31 39) ve günbatımı izlemek için en güzel noktalardan biri olan **Limon Gümüşlük** (0252 394 40 44) lezzet için merkezden uzaklaşmayı göze almanın ödülü. Her zaman taze lezzet tadımlar yapabiliğiniz bu mekânlarda fiyatlar da uçurmuyor.

Henüz birkaç yıllık olmasına rağmen Bodrum'un kasikeni arasında gösterilmeye başlanan adreslerden en önde geleni nezih ve keyifli atmosferin Çınar'ı den sonra Bodrum'a taşıyan **Hazine Bodrum** (0532 772 10 20). Yalıkavakta, geçen sezon esen rüzgânı kaçı

Hazine Bodrum, Altta: Highlight  
Yalıkavak; Kai Beach; Lujo Hotel; Titanic  
Deluxe Bodrum; No: 81; LUX\* Bodrum.



yerden estirmeye devam eden mekânın kapısında bu yaz da kuyruklar oluşacak gibi görünüyor. Akdeniz ağırlıklı dünya lezzetlerinin yanı sıra orbinnden eziz süsü ve kokteyllerle farklı atmosferler sunan Hazine'de yemekten sonra eğlence kâğıdı sahne ve DJ performanslarıyla devam ediyor. Bu yaz eğlenceye imza atacak isimler arasında Özyay Bakır Yol Proje ve Bengü Peker var.

Yalıkavak'ta uluslararası kalitesiyle **Zuma Bodrum Palmarina** (zumarestaurant.com) ve Türkiye'de İtalya'yı yaşatan **Pizzeria C'e** (pizzeriac.com), Bodrum'da kendilerini oluşturan diğer klaslerden Balık meze söz konusu olduğunda ise atlanmaması gereken adresler belki. Bodrum Marina'daki **Memedof** (memedof.com) ve **Komodori** (komodormezevi.com) haricinde Neyzen Tevfik'in ara sokaklarındaki Ege ve Yunan mutfaklarına hakımı **Malades Restaurant** (0252 316 88 58) mutlaka istenilince olması.

### PARTİ DÜZENLEYİN

Yaz tatilinde kendinizi şımartmak, sevdiklerinizle farklı bir deneyim yaşatmak veya çocuklarınızla hayatın boyunca unutamayacakları anılar kazandırmak istiyorsanız, deniz aktivitelerinin praz daha fazlasını planlamalısınız. Bodrum'un en ince düşünmüş, yaratıcı ve hareketli partilerinin mimarı **DittoMama Kostüm ve Parti Tasarımı**, hayalinizdeki partiyi hayata geçirmek için siz bekliyor. Sinema ve edebiyatın en kült eserlerinden ülke ve mesleklerle farklı konseptlerde çocuk doğum günleri öze partiler düzenleyen ekip, detaylarla yakaladığı esnelerle birkaç saatliğine siz renkli bir dünyaya götürüyor. @ditto mama

### SAĞLIKLI KALIN

Bu yaz Bodrum tatilinizde deniz ve güneşe neşir neşir olmanın ötesinde bir rahatamanın ve sağlıklı bir kavuşmanın peşindeyseniz İç Hastalıkları uzman Dr. Halil Ertürk tarafından kurulan **Maksimum Yaşam Merkezi** ne başvurabilirsiniz. Konak'ta açılan merkezinde doktor, diyetisyen, psikolog, özel sanatçı uzman ve egzersiz eğitmenlerinden oluşan danışman kadrosu, stresten kurtulmak, sigarayı bırakmak, zayıflamak, dengeli beslenmek veya sadece deal sağlığını kavuşmak isteyenlere daha hafif, sağlıklı, mutlu ve uzun yaşama giden yolları keşfetmelerini için yönlendiriyor. Şeker ve tansiyon yüksekliği gibi

## DENİZLE İÇİÇE KONAKLAYIN

Bodrum'da oteller ve plajlar her yaz giderek kalitesini yükseltiyor. Konuklarının rahat için hizmetin kalitesinde, aksesuar seviyesinde ve doğanın güzelliğinde ponkör davranmaya özen gösteriyorlar. Bu mekânlar arasında **Mandarin Oriental Bodrum** (mandarinoriental.com) sofistike yeni **Kai Beach**, yılın en çok konuşulacaklarından biri olarak öne çıkıyor. Bonem lüks konseptindeki Kai Beach, bar, restoran ve bar konseptinin bir arada sunuyor. Akdeniz mutfağını içeren restoranın ve Cennet Koyu'nun tadını çıkarabilir gecenin ilerleyen saatlerinde seçkin müzikler eşliğinde sofistike eğlence anıyaşın deneyimleyebilirsiniz.

Tıkkık Koyu'nda, studio ve loft odaları, uzakdoğu esintili SPA ve Wellness Center'ıyla eksiksiz bir Bodrum tatil sunan **Highlight Hotel** in bünyesindeki **X Beach Yalıkavak** (x-beach.com), tropik esintiler taşıyan Madiv konseptliye büyük beğen tolamaya devam ediyor. Tasarım bungaloları, mavi bayraklı plaj ve botanik bitkilerle egzotik bir ambiyansa sahip X Beach'in skeles ve geniş güneşlenme alanları güneşin ve denizin tadını çıkarmak için sunuyor. DJ performansı, happy hour partilerinin yanı sıra sabah kahvaltısından akşam yemeğine farklı lezzetler de otelde konuklara sunuluyor.

Özellikle sanatseverlerin gönülünü çeken **Avantgarde Yalıkavak** (avantgardecollection.com), Küçük Koyu'daki sessiz plajı, minimalist mimaris, gastronomik lezzetleri, şık ve ferah odalarıyla müdavimleri bu yaz da kendine çekiyor. Akıllı tasarım, konfor ve huzur eşleştiğinde otelde deniz manzaralı süitlerin tercih eden Koyun karşısındaki Pamirana'ya 10 dakika mesafedeki Avantgarde Yalıkavak, kendi küçük skelesine tekne sanbı tatilcilerin ihtiyaçlarına da cevap veriyor.

Güvercinlik Koyu'nda kapıların açan **Lujo Hotel** (lujohotel.com), havalimanına 15 kilometre uzaklıkta 90 bin dönüm üzerine kurulu 20 farklı oda seçeneği bulunuyor. Teras, jakuzi, Deluxe Terrace odaları ve özel havuzlu villalar sonsuz mavliğin keyfini çıkarmanız için ideal. Lujo'da Escape Beach sessizlik peşindekilere, Joy Beach çocuklu ailelere, Inigo Beach Club hareket arayanlara hitap ediyor. Şef Mustafa Gündüz yönetimindeki restoran ve Sensum Spa'sıyla tatilcileri kazanacak gibi görünüyor.

Yeşil bitki örtüsünün denize kadar sokulduğu Güvercinlik'tek **Titanic Deluxe Bodrum** (titanic.com.tr) Bodrum'da aradığınız her şeyi bir arada bulmak isteyenler için biçilmiş kaftan. Zira otel, deniz ve güneş keyfinin yanı sıra DJ'lerin canlı performansları, konserler, plaj partileri, dans gösterileri, etkinlikler, aktivitelerle açık hava show center'ında eğlenceyi ayağınızda getiriyor. Denize sıfır otelde kendinizi iyice şımartmak için butler hizmetinin de sunulduğu özel yüzme havuzlu, presidential villasına kaçın.

Adapbükü'nde açıldığından bu yana aldığı uluslararası ödülleri konuşulan **LUX\* Bodrum Resort & Residences** (luxresorts.com), dünya çet sosyetesine hitap etmeyi sürdürüyor. Otelin spa ve wellness merkezi LUX\* Me, açık hava sineması, geleneksel tip uygulamalarının yer aldığı sağlık paketi, Beach Rouge, Stella Restoran, Cafe LUX\*'ın yanı sıra Bodrum'da benzeri bulunmayan 1200 metre karelik kendi özel iskelesi bulunan premium villas, Private Water Front Villa'yı da hizmete sunuyor.

Türkbükü'nün klasikleşen adreslerinden **No81 Hotel** (no81hotel.com) ise konuklarını 49 şık süit ve odada, restoran ve beach-club'a alıyor. Denize sıfır, doğa ve çevre bözene korunarak kurulan No:81'nin her noktasında ince bir zevk göze çarpıyor.



### NOT EDİN

#### 20-21 Temmuz

Chill Out Festival Bodrum, Xuma, Yalıkavak  
chilloutfest.com

#### 26 Temmuz-4 Eylül

Stas araras, Gümüşlük Klasik Müzik Festivali, Antik Taş Ocağı, Gümüşlük  
gumuslukfestival.org

#### 4-8 Ağustos

14. Bodrum Müzik Festivali  
bodrummuzikfestivali.com

#### 1-8 Eylül

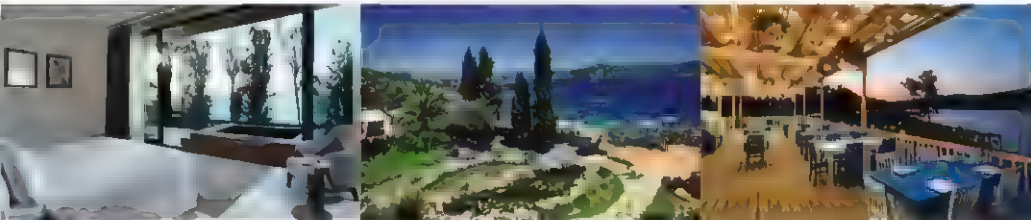
Bodrum Caz Festivali  
bodrumcazfest.org

#### 7-9 Eylül

'Cup işiğim mi?' Yeşil Yarışları, D-Mann  
Turgutres - cupisanim.com

#### 22-27 Ekim

Bodrum Cup Yelken Yarışları  
bodrumcup.com



kronik hastalıklardan aşırı kilo veya özgüven eksikliği gibi farklı rahatsızlıklara kadar daha ciddi sorunlarınıza da çözüm buluyor. Maksimum Yaşam'da dans şarhlar, yoga, çingong, taiçi ve nefes çalışmalarıyla hem bedeni hem ruhu besleyen tarifler öğreniyor. Dilerseniz stres yönetimi üzerine psikodrama ve meditasyon çalışmalarına katılabilirsiniz. [maksimumyasam.com](http://maksimumyasam.com)

### TAKİP EDİN

"Şehirden kaçanlar yarımadada neler yapıyor?" sorusu üzerine kurgulanan **SevgiliBodrum.com** sitesinde, bögeye ilgili günce

naberleri, en yeni mekânların etkinlik takvimi, kültür sanat haberlerinin ve her bir birbirinden renkli 'eski ve yeni' Bodrumlularla yapılmış ilham veren röportajları bulabilirsiniz. 2015 yılının Kasım ayında yayın hayatına başlayan Sevgili Bodrum, kendileri de İstanbul'dan Bodrum'a göçen bir ekibin, yani Editör İletişim'in bir projesi. Dijital yayıncılığın yanı sıra sosyal ortamda da faaliyet gösteren Sevgili Bodrum ekibinin düzenlediği atölyeler de yaz boyunca Bodrum ziyaretinizi ılgın kıacak nitelikte. Örneğin seyahat yazarı Serra Gürçay'ın deneyimlerini paylaşacağı Gezi Yazarlığı Atölyesi 11-12 Haziran'da [sevgilibodrum.com](http://sevgilibodrum.com)



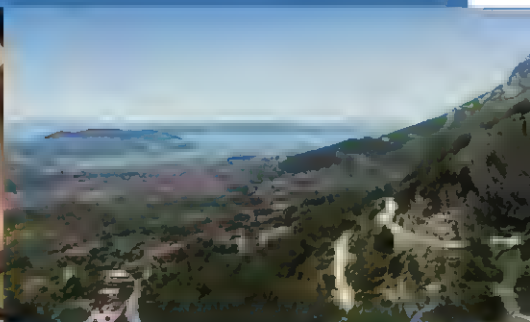
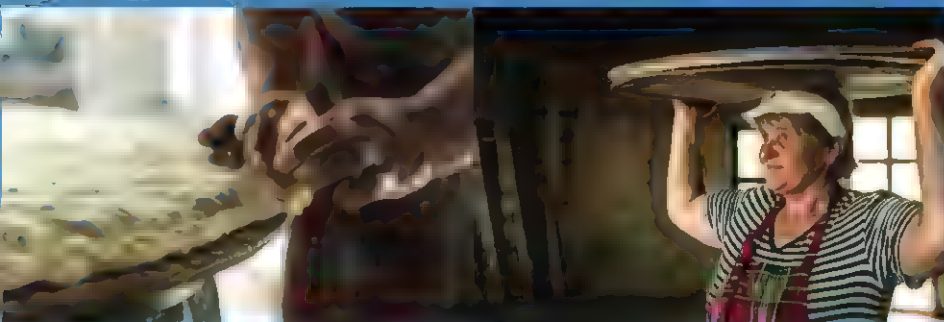
GURME SEYAHAT  
SPLIT

# Bölünmüş kişilik

Yemeğin sevgiyle servis edildiği ve herkesin bir imparator gibi yiyip içtiği Hırvat şehri Split'te taze pişmiş ekmeğin kokusu ve yerel ürünlerle dolup taştan bir pazar yeri her an yakınızdadır.

YAZI ROSEMARY BARRON  
FOTOĞRAFLAR SARAH COGHILL









Üstte soldan saat yönünde:  
Split limanı; Stella  
Croatica'da patatesle  
sunulan ahtapot; Ribarnica  
pazarında balık doğranırken;  
Split'in gizli avlularını  
keşfedin; tuzda ançüez; eski  
kentte günlük yaşam;  
Mazzgoon'da deniz ürünü  
türüsü; Diocletianus'un  
Sarayı; Pazar kalamarı; St  
Domnius katedralinin çan  
kulesi.

## Seyahat bilgileri

Hırvatistan'ın en büyük ikinci şehri olan Split, Dalmasya bölgesinde yer alıyor. Yerel saat Türkiye'den bir saat geride. Yerel para birimi Hırvat kunası. Haziran ayındaki ortalama sıcaklıklar en yüksek 26 ve en düşük 16 derece.

### ULAŞIM

Split'e İstanbul'dan Türk Hava Yolları ([turkishairline.com](http://turkishairline.com)) ve Croatia Airlines'ın ([croatiaairlines.com](http://croatiaairlines.com)) Zagreb aktarmalı uçuşlarıyla ulaşmak mümkün.

### KAYNAKLAR

Split Turizm Ofisi ([visitsplit.com](http://visitsplit.com)) ilham verici fikirlerle seyahatinizi planlamanıza yardımcı olan faydalı bilgilerle dolu, kullanıcı dostu bir web sitesine sahip. Omis, Trijel ve Sinj'in turizm ofisleri ([visstomis.hr](http://visstomis.hr), [visstrijel.com](http://visstrijel.com), [visstsinj.com](http://visstsinj.com)) de tarih, kültür ve yemek üzerine resmi web sitelerine sahip.

### DETAYLI BİLGİ

Hırvat yazar **Miroslav Krleža** (1893-1981) tarafından kaleme alınan *The Return of Philip Latinovicz* Hırvatistan'ın 20'nci yüzyıl burjuvazisinin önemsiz arzularını şişirsel bir dille anlatıyor.

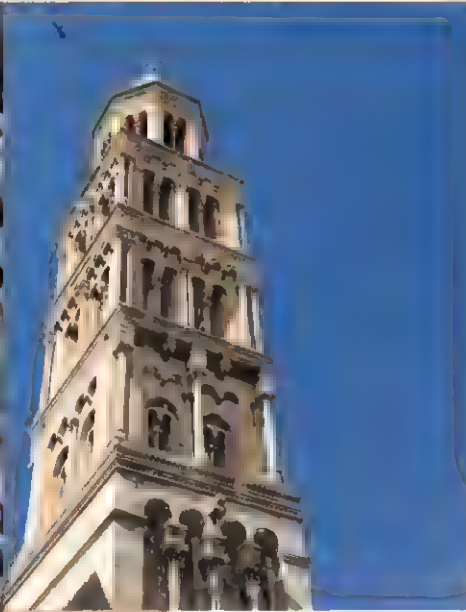


Hırvatistan'da dünyaya geçen Diocletianus (MS 284-304) tahtından kendi rızasıyla feragat eden tek Romalı imparatoru. Bu, doğal yollardan ölen az sayıdaki imparatorun biri olmasın açıklayabilir. Ya da emekliliği için inşa ettiği devasa kalenin askeri garnizonun yanı sıra son yıllarındaki meşgalesi olan büyük sebze bahçesine de ev sahipliği yapmasının da payı olabilir. Diocletianus'un Sarayı bugün Split'in büyük kısmını kapsıyor ve Unesco'nun dünya mirası listesinde yer alıyor. Burada 2 bin kişiden fazla insanın yaşadığı, çalıştığı, alışveriş yaptığı ve oyun oynadığı dar, parke taşı sokaklar ve mermer meydanlardan oluşan bir mahale artık. Antik duvarların arasından fırıncılar, kasaplar, berberler, kafeler, butikler bir Roma tapınağı, katedral ve tıpkı karnava bayrakları gibi balkonlardan sarkan sayısız çamaşır gibi görünüyor.

Roma ve Ortaçağ yapılarından oluşan bu labirentte bir tutam sınıya da var. Ekonomi mezunu ve fırın sahibi Anand Stambouk bunu şöyle anlatıyor: "Hırvatistan'da her zaman bir tahlil kültürü vardı. Bizler Ortaçağ'da Venediklilerin ekmeği sepettik. Ekmeğimiz her gün taze yaparız. *Kruscic* mız (küçük somunlar) bız şehrin dışındaki çiftlik ve değirmenlere çevremizdeki sınıra bağlar. Yani unu, tuzu ve suyu bir somuna döndüren mayaya." Anand'ın en sevdiği yerel ekmeğin adını balıkçılık için kullanılan 16'nci yüzyıl ahşap gemilerinden alan *bracera*.

Tahlini yere yaşamadaki bu öze yeri neredeyse yok olacakmış. Yüz yılın başında yaşanan işgaller, ayaklanmalar ve empoze edilen tahmin sistemi, ne yazık ki ardından muazzam bir şişlilik, kafa karışıklığı ve standartlaştırılmış tatsız bir ekmeğin miras bırakmış. Split'in hemen kuzeydoğusunda yer alan Trije'deki köylüler için bu bir fırsat olmuş. "Çiftçilerimiz toprağı miza jyan esk. bir Dalmasya tahlini yeniden yetiştirmeye başladılar. Bizer de *mlinica*'mızı (su değirmeni) hayata döndürdük. Pek çok genç, geleneksel fırın *Zavrscce*'i canlandırmak amacıyla fırınca Kađa Grubišić'le çalıştılar." Her biri geniş bir meta, kubenin altındaki kızgın odun ateşine yerleştirmiş üç köklük katkı maddesi içermeyen uzun ömürlü kalite somunlar veya eski deyişle "başar" pişiyor. Sekiz yıl önce *Zavrscce*'de günlük üretim beş başmış. Şimdi bu sayı, çoğu Split'in pazarına gönderilmek üzere 100'e çıkmış.

Yakınlardaki Grab Hill'de, değirmenici Vid Samaražić coşan suyu asırlardır kontrol eden düzeneğindeki devasa ahşap kaldıraçları çalıştırıyor. Tahinler değirmene iniyor. Bir zamanlar iyi kazanç sağlayan bu zorlu ve istikrarlı steyen iş, şimdi toprağı takdir etmek için gururla yap-





## Nerede yemeli?

*Yarım şişe içecek dahil ile üç tabak yemek fiyatı verilmiştir.*

**Calebotta** Trogir'in eski kent merkezinde avlulu bir kafe, bar ve restoran. Spesyaliteler günlük değişiyor. Leziz dana *pasticcada*'yı deneyin. Hazırlaması üç gün sürüyor. 28 €'dan başlıyor. *Gradska 23, Trogir; 00385 21 796 413*

**Dioklecijan** Kapalı teras, saray bnyesindeki tek bara ev sahipliği yapıyor ve burası günbatımında bir bira içmek için ideal. Izgara kuzu veya domuz etinden oluşan küçük tabakları deneyin ya da üç yıllık yerel rüzgârda kürlenmiş prsut ve pasko sir (sert peynir) tabağını paylaşın. Kışın paylaşılabilecek büyük jambon tabağı için fiyatlar 10 €'dan başlıyor. *Dosud 9, Split; 00385 61 23 456*

**Kod Frane** Sahibi ve şefi Diana Sušić-Jurić *visnjevaca* (vişne) ve rezene ile turşu ve reçel yapıyor. 24 €'dan başlıyor. *Pekd'yi (antapot, domuz eti veya kuzu) kaçırmayın. Otak, (Split'ten 35 km uzaklıktay; 00385 95 538 2938*

**Mad Dog** Sarayın göşesinde yer alan bistroda menü günlük hazırlanıyor. Karpas ve bademle hazırlanan yeşil bezelye çorbası, biberiye kokulu kuzu kaburgayı deneyin. 20 €'dan. *Pistura 3, Split; 00385 21 413 139*

**Mazzgoon** Eski kente dar ve parke taşı bir sokakta yer alıyor. Lezzetler cesur keçi paté, brioche ve dana tartardan oluşan başlangıç yemeğini deneyin. Sonra fermente edilmiş sarımsak püresiyle tutulmuş süt danası omuz veya ev yapımı makarna ile domates sosunda balık sipariş verin. 26 €'dan başlıyor. *Bajamontjeva 1, Split; 00385 98 987 7780; mazzgoonfood.com*

**Villa Spiza** Eski kente popüler bir adres. Sahibi Ivana Gamulin tezgânında o gün pazarda iyi olduğunu düşündüğü şeylerin yemeklerini servis ediyor. Balık yemek istiyorsanız saat 8 den önce gitmelisiniz. Pazar günleri kapalı. 16 €'dan başlıyor. *Petra Kružica 3 Split; 00385 91 152 1249*

**Zlatna Ribica** Sahibi ve şefi Anita Bejo ve annesi, birkaç metre ötedeki balık pazarından aldıkları mucizeler yaratıyor. Kzarmış kalamar, karpas, ringa balığı, teker, çitir ekmeği, saata ve domatesle servis ediyor. İlk küçük deniz ürünü tabağı 10 €'dan başlıyor. *Kraj Svete Marije 8, Split; 00385 21 348 710*

ılıyor. Yüzyıllar boyunca pek çok şgacı (Yunanlar, Romalılar, Bizanslılar, Avarlar, Slavlar, Macarlar, Venedikliler, Osmanlılar ve hatta Napolyon) bogenin bereketi yiyecek tedarikinden faydalanmış. Onların bir zamanlar bu topraklardaki varıklarını kanıt, manzaraya serpilmiş buyurgan kâşeler köylerin biçimlerini ve yerel beslenme tercihlerinde var olmaları sürdürüyor. Peynir üreticisi Anđana Pojak Split'in hemen dışındaki aile çiftliğinde bana "Amacımız için ihtiyaçlarımız olan her şeye sahibiz" diyor ve ekliyor: "Sadece kışın nava çok kötü olduğunda ve sağlıklıken en sevdiğim pop müzik parçalarını (İtalyanca olanlar) dinlemek için otlaklardan ayrılarak içeriye giren Avusturya ve Hırvat tünellerinden üç öküz ve 33 inek." Anđana tümü organik ve yerel beş tpe peynir üretiyor. Kremamsı keskin ve bir gün bekletilen kesilmiş sütlü yapılan peynir yerel pazarda hızlıca satılıyor; dana eski ve bekletilmiş peynirler çiftliğin diğer taze ürünleriyle birlikte pazarda satılmak üzere Split'e gönderiliyor.

Dodetanus Sarayı surlarının hemen dışındaki pazar, net bölümüne ayrılmış. Pazarın ortasında tezgânlardan çek, kayısı, solgun yeşil imon ve vişnelere (tatlı vişneler taze tüketilmek için ekşi olanlara diğer tüm kullanımlar için) tepeme doldurulmuş. Kuşkonmaz, kurutulmuş incir ve yeşil ceviz satan köylü kadınların yanı sıra pancar, sarımsak ve soğan yığınları var. Bana "Cevizleri kayıya kesin, üzerine şeker serpin ve üzerine rakı (Hırvat meyve rakısı) dökün. Yılın sonunda ekim gününün patirleri balkonunuzda için. Devasa bir birde ikotü öbeğin de soruyorum. "Çiçekler işimze yarıyor. Kurumaları için güneşte bırakıyor. Ruz ve sonra zeytinyağıyla bir kavanoza koyuyoruz. Bir süre bekletince güneş yanığı, ödemeler ve sırt ağrısı için ilaç ediyorduk." Diğer kurutulmuş yabancı bitkiler arasında çay olarak kullanılanlar da var. Papatya, rezene, melsa, gül. Bir kadın paşya binikte şşman ve sarı renkli bir tavuk satıyor. Yakınıarda ise bir sürü kırı ekmeği somunu omanları siyah ve yeşil zeytinler, zeytinyağı, keçi boynuzu (bir zamanlar Damaçya da önemli bir nracat ürünüydü), meyve reçelleri, turşular

## Nerede kalmalı?

**Divota Apartment Hotel** Buzdolabı, buzdolabı, bulaşık makinesi, çamaşır makinesi, mutfak, oturma odası, banyo, balkon, klima, televizyon, internet, ücretsiz park. 2017 yılında yenilenen Divota Apartment Hotel, Split'te bulunan en modern ve konforlu otel. 2017 yılında yenilenen Divota Apartment Hotel, Split'te bulunan en modern ve konforlu otel. *Split; 00385 21 782 777*

**Heritage Hotel Antique** Split'te bulunan en eski otel. 1927 yılında kurulmuş. 2017 yılında yenilenen Heritage Hotel, Split'te bulunan en eski otel. 1927 yılında kurulmuş. 2017 yılında yenilenen Heritage Hotel, Split'te bulunan en eski otel. *Split; 00385 21 782 777*

**Hotel Park** Falez ve Dodetanus Sarayı'na 10 dakika yürüyüş mesafesinde. Bu güzel otel, Buzdolabı, buzdolabı, bulaşık makinesi, çamaşır makinesi, mutfak, oturma odası, banyo, balkon, klima, televizyon, internet, ücretsiz park. *Split; 00385 21 782 777*

**Hotel Vestibul Palace** 2017 yılında yenilenen Hotel Vestibul Palace, Split'te bulunan en modern ve konforlu otel. 2017 yılında yenilenen Hotel Vestibul Palace, Split'te bulunan en modern ve konforlu otel. *Split; 00385 21 782 777*

**Hotel Vestibul Palace** 2017 yılında yenilenen Hotel Vestibul Palace, Split'te bulunan en modern ve konforlu otel. 2017 yılında yenilenen Hotel Vestibul Palace, Split'te bulunan en modern ve konforlu otel. *Split; 00385 21 782 777*





Sol üstten saat yönünde: Açık havada öğle yemeği; hrostule kızartmaları; Gata yakınında sahil manzarası, Stella Croatica'da lavanta ve limon keki; eski kent, yöresel ekmek; Vid Samarazic: Kairos Şaraphane'sinden manzara; Kruscic firminin pizza; Split'in kartpostalik limanı.







Sol üstten saat yönünde: Brac'ın Ranjak restoranından Reno; onun zeytin yağı güğümü; çiçek açan bir zeytin ağacı; Stella Croatica'da zeytin tapenade; Villa Spiza'da karides 'buzara'; Brac adasında bir otlak; Mad Dog bistro; Split limanı.



ve dilimlenerek satılan bir tür yere tarta olan *soparnik* var. İlah bir koku beni sarayın surları boyunca kendine çekiyor ve sohbet eden çiçek satıcılara götürüyor. Son olarak pazarın dış kenarında peynir yoğunluğunu taşıyan ve devasa kasap askılarla asılarak satılan *prsut*'i anı (tüt-sülenmiş jambon) diziye küçük dükkanlara geçiyorum.

Marketin öteki tarafında feribotlar Damaçya yarımadasının Split'e en yakın adası olan Brac'a gidiyor. Damaçya'da üretilen zeytinyağının yüzde 30'u, Brac'tan tedarik ediliyor "Eski günlerde burada ki milyon ağacımız vardı ama artık çok daha az var. Ve zeytinyağımızın tadı da aynı değil!" diye iç geçiriyor ev sahibim. Bir yandan da bana ançüez, taze bakla, tutsu, eniş ve beykır ve zeytinden oluşan *malı zalogači* (meze veya küçük atıştırma) servis ediyor. Ben halden şikayetçi değilim; tuzda ve ahşap bir fiçide bir ay geçirdikten sonra biraz buruşmuş olan siyah zeytin de hafif limonumsu zeytinyağı da bana epey taze etki geliyor. Ancak tıpkı diğer adalar gibi ev sahibim de zeytinin deniz suyunda muhafaza edildiği zamanlardan kama 'eski tadı' tercih ediyor. Eskiden adada sadece bir tane pres varmış ama tüm zeytinler (çoğu oblaça türünden şimdilerde yerel buhavica nadir yetiştiriliyor) aynı dönemde olgunlaşıyor. Bu nedenle yetiştiriciler pres sıraları gelene kadar hasatlarını deniz suyunda bekletmiş. Zeytinler daha sonra yerel taş ocaklarında çıkarılan taş 'havuzlarda' saklanmış. Bunların da lezzet üzerinde etkisi olmuştur ama günümüzün modern üretim yöntemlerinin aksine aynı zamanda ürünün bozulma riski de varmış.

Yere mazemeerin oluşturduğu zenginlikten faydalanmasını iyi bilen tanrı adadaki Roma dönemin taş ocaklarının üzerinde sık sık köy *fjerra*'larına (şenlik) rastamak mümkün. Brac her türden yemekte kullanılan 100'ün üzerinde türde yenilebilir yaban otı ve sağılğ yapıyor. Melsa ve adaçayı şurupları tatlandırırken mersin ağacı ve rezene se rakıya ve balda kullanılıyor. Diğer bitkiler, adanın yumuşak ve taze peyniri olan skuta ile yerel ve popüler sert bir peyniri (zeytinyağında muhafaza ediliyor) üretmekten önce keçi ve koyun sütünü demlemek için kullanılıyor. Küçük restoranlar kendi spesiyallerini servis ediyor: turşular, çamfıstığı ezmesi, njoki veya gnoccon ile sunulan gevrek peka (turtu), ekşi vişne, cheesecake ve ev yapımı şarap. İvica Jugovic kayrak taşından çatılara sahip evlerin arasındaki bir terasta, kızın odun ateşinin üzerinde *vitalec* (şişe geçirilmiş ve sarılmış kuzu sakatat) pişiriyor. Ve sonra kendi ürettiği ve koruma altındaki kültüre miras' etiketle satılan *hrapocosa*'sının (ceviz, yumurta, şeker ve portakala karıştırılarak hazırlanan bir kek) tadını çıkarıyorum.

Suyun öteki tarafında ve Split'in biraz güneyinde yer alan orman aralığı Omis vilayetin Gata köyü, koruma altındaki geleneksel tartan *soparnik*'ten büyük gurur duyuyor. Bu lezzet için sadece un, paz, soğan, maydanoz ve tuzdan oluşan basit mazemeler ve aşçının becerisini gerekiyor. "Hamuru bir saat önceden hazırlıyoruz" diye açıklıyor Ivanka Radmilo. Bir yandan da hamurun yansın uzun ince bir okavaya geniş ahşap tahtanın üzerinde açıyor. "Ve bir gün öncesinden tartın çini yavaş yavaş pişiriyoruz. Eskimiş yapraklar daha iyi oluyor çünkü daha az su içiyorlar. Su, tartı beşerit edebilir." Ivanka hızla çalışıyor ve kısa süre sonra hamuru, 80 santimlik bir daire haline geliyor. Üzerine dolgu malzemesini yayıyor ve geri kalan hamuru benzer boyutta açarak üzerine senyor. Hamurun köşelerini örüyor. Tartın üzerini bir kapakla sonra da fırından aldığı sıcak külle örtüyor. Küçük bir köşeden bir köşeye süpürerek onu fırına atıyor ve 20 dakika sonra gerçekten muntazem bir şey çıkıyor. Çevredeki küçük çiftlikler, prsut yapımında kullanılan domuzlara ev sahipliği yapıyor. Bakıbağıyla beslenen bu domuzların etleri, sadece kış borasıyla (soğuk kuru, şodetli kuzeydoğu rüzgân) kurutuluyor ve meşayle tutsuluyor.

Antik Yunan ve Roma'lar, Split'in kuzeyinde Trogir ve Solin'i yanı sıra MS

## Alışveriş

**Glass World** Geçmişim Roma imparatorluğu dönemine kadar dayanan cam işçiliği, yerel kültür mirasının bir parçası. Meslek okulunu kapamış ancak vanka Paşa'cılık, zanaatı koruyan bir derneğin üyesi. Sadece ateşin verdiği ışığı ve borosikat cam ile güzel ve zarif eserler yaratmasını

zedeleyebilirsiniz. Eve götürmek için uygun fiyatlı olanlardan satın alabilirsiniz. *Iza Vestibula 4, Split, (Etnografi Müzesi'nin dışında); 00385 21 344 164*

**Kruscic Bakery** Frinc. Ratko Gušević yavaş yavaş fermente edilen geleneksel krun (ekmekler), her türden şekilde boyutlu roll'ar ve yerel olarak yetiştirilen yüksek kaliteli buğday, kavuzlu buğday ve arpa unlarından koruyucu katkı maddesi içermeyen bir dizi küçük tartı üretiyor. Ayrıca keten tohumu ekmeğinin yanı sıra bir karabugday pizzası seçkisi de mevcut. *Obrov 6, Split, (balık pazarının yanında); 00385 99 261 2345*

**Nadalina** Çikolataci ve rock müzisyeni Marko Bškic, Dominika, Peru, Fidji, Sanlı ve Ekvador'dan gelen kakao çekirdeklerini kullanarak odulu, çikolatalar üretiyor. Organik sütü ve bitter çikolataların lezzetleri ve doğrudan arasında badem, fındık, baharatlar, ayva, kurunor, kızıl k avanta, mango ve hindistancevizi var. *Doklečijanova 6, Split 00385 21 355 384; nadalina.hr*

**Stella Croatica** Buraya kurunor, badem şekeri, zeytinyağı, tam tahıl kurabiye, erk brendisi, kurunor, ceviz reçeli, zeytin ve bal almak için gidebilirsiniz. Ayrıca öğle yemeği için ve bir köy evi kopyası da yer alan peka alanında pişirilen geleneksel yemekler görebileceğiniz yeniden inşa edilmiş geleneksel köyde gezin. *Mihovlović 21A, Klis, Split yakınında; 00385 21 210 250 stella-croatia.hr*

## Mutlaka yapın

**Brac** Bir zamanlar Damaçya'nın en büyük zeytin ve zeytinyağı üretiminin yapıldığı küçük ve yeşillik adayı, keşfetmek için Brac adasındaki Split'e 50 dakikada giden feribota binin. Meyveler, zeytin ağaçları, sebzeler ve otlayan koyunları geçerek eski yabanı bitkilerle kaplı yolları yürüyün. Yerel ürünleri, yemekleri ve içecekleri tatmak için çok sayıda küçük taverna arasından sık sık uğrayın.

**Ribarnica (Balık Pazarı)** Şenlik surlarının hemen dışında yer alan pazar sık sık taş zeminli salonda bulunuyor ve dışardaki meydana kadar taşıyor. Ançüez, sarıya, palamut, kekir, deniz levreği, ton balığı, stakoz ve daha fazlasını bulabilirsiniz. Satıcılar balığınızı sizin için temizleyecekler. Sterseni parke taşı yolun karşı tarafındaki Zlatna Ribica'ya uğrayıp bir tabak kanışık deniz ürünü kartzması da deneyebilirsiniz. Pazar günleri hariç her gün 1'e kadar açık (Dana popüler olan tezgâhlar çoğu zaman öğlene kadar kapanıyor). *Marmontova Caddesi, Split*

**Yeşil Pazar** Diocletianus'un Sarayının doğu kısmında yer alan Split'in merkezinde büyük ve kaotik bir pazar. Zeytinyağı, bal, kurunor, taze ve kuruyaban otu, meyve ve sebzeler (kışın konmaz, enginar bahar yeşillikleri, ayva, nar sakızkabağı) dahil olmak üzere muazzam çeşitlilik ve inanılmaz kaliteli köy malsülü satın alabilirsiniz. Hem de doğrudan bunları yetiştiren çiftçi ve bane sahiplerinden. Pazarın dış kenarında prsut, taze ve yıandırılmış peynirler ve ev aletleri satan tezgâhlar da bulunuyor. Her gün 1'e kadar açık (pazar günleri 11'e kadar).

**Marjan** Terrakotta çatılarından Split ve Damaçya'nın nefes kesici manzaraları için Diocletianus'un Sarayından yürüyerek çıkın ve eski balıkçı kulübelelerinden oluşan karmaşık Varos'un çinden geçen dolambaçlı merdivenleri tırmanarak kokulu ve çamlarla kaplı bir yarımada olan Marjan'a çıkın. Bir şeyler içmek için ve manzaranın tadını çıkarmak için Teraca Vidi'ca kafede ayaklarınızı dinlendirin. *Pliaž Vladimira Nazora 1, Split; 00385 21 394 925*





Solda: peka'nın çevresinden kül kazınırken; Karşı sayfada: Sol üstten saat yönünde: ; su kenarında bir kaldırım kafesi; tanidik bir Split manzarası; Kod Frane'in ekşi vişneli cheesecake'i; Brac'taki Ziza Restoran'dan Ziza; prsut jambonu; Gata yakınında bir kilise; Kairos Şaraphanesi'nde yerel ürünleri tadarken; vişne likörü; Kairos Şaraphanesi'nde lavanta; nefes kesici üzüm bağları; yeşil cevizler; bereketli ekşi vişne mahsulu; eski kentte merdivenler.

## Gurme sözlüğü

**Ajvar** Kırmızı biber, soğan ve patlıcan çeşni.

**Cesnjak** Özeikle türlü yerde yaygın olarak kullanılan sarımsak.

**Hrostule** Yağda kızartılan, üzerine şeker serpilen ve ev yapımı meyve reçeli ile servis edilen şerhinde bir hamur işi.

**Kiseli kupus** Ekşi lahana. Çoğu zaman garnitür olarak saataar ve guveçlerde kullanılıyor özellikle domuz ve beyk ile birlikte.

**Kobasica** Sarımsak ve biberle çeşnilendiren ve bazen tütülen domuz eti, jambon veya beyk sosu.

**Masline** Hem kahvaltılık hem de zeytinyağı yapımında kullanılan zeytinler. Bölgede yaygın olarak yetiştirilen tür obica.

**Motar** Çoğu zaman naslanan ve tursulu kurulan, zeytin, kapari ve domateslerin yanında servis edilen deniz börüresi.

**Njoki** Gnocchi, Venedik zamanından kalma bir miras. Geleneksel olarak peka (aşağıya bakınız) ve diğer türlü ile servis edilir.

**Pasticada** Sarımsak, havuç ve jambona yağ anan, sirke içinde marine edilen ve sonra da soğan, kuru Erik, maydanoz kökü, hindistancevizi ve prosek (aşağıya bakınız) ile servis edilen etli bir pasticada'yı hazırlamak en az üç gün sürüyor.

**Peka (veya yerel olarak crpinja)** Odun ateşi üzerinde büyük bir 'çan' (peka) altında bir kasede, sebze ve yaban otlarıyla yavaş yavaş pişen antapot, kuzu veya domuz eti.

**Prsut** Prosciutto ya benzer rüzgârda kurutulmuş jambon. çoğu zaman meşe odunu üzerinde tütüleniyor ve aslında kesilerek servis ediyor.

**Rozata** Güyaprağı reçeli ile servis edilen krema ile bir tart.

**Sir** Peynir. En iyilerden biri paskir veya Pag Adası'nın peyniri.

**Soparnik** Peynir, paz ve taze soğanla doldurulan ve odun ateşinin kütleri altında pişen büyük yuvarlak tart.

**Split keki** Yumurta bakımından zengin, vanilya kokulu ve kurutulmuş noir, üzüm ve fındık katmanlarıyla doldurulmuş yerel kek.

**Tecada** Antapot, balık, kabuklu deniz mahsulu, et veya sebze türlü.

**Zivjeli** Şerefe! (kelimenin tam anlamıyla 'yaşa',

1 ve 4'üncü yüzyıllar arasında Roma'nın Dalmasya vilayeti'nin başkentini kurmuş. O zamanlar çevredeki sarnıç tepelerini asmalar kapıyordu ve bugün de durum böyle. Bir zamanlar çobanların sürülerini gezdirdiği bu tepelerde pek çoğu yerliler tarafından içecek olarak kullanılan 140'ın üzerindeki türü yetişiyordu. Bugün asmaların arasında yetişen bakaar da taşlı toprak için gübre işlevi gören nitrojen sağlıyor. Ekilen asmaların üçte birini drag üçte birini plavac mai (her ikisi de yerli siyan üzüm türleri) ve geriye kalan üçte bir de uluslararası türler. Üzüm hasad, plavac mai türü dışında Eylül ayında yapıyor. Bu üzümler ekim sonuna kadar asmanın üzerinde duruyor ki şekerlensinler. Ardından da varenik veya üzüm şurubu yapımında kullanılıyorlar.

Vla Spiza'nın şefi Lada, domates, zeytinyağı, maydanoz ve sarımsak sosunda bir kase karavide nazırıyor. Dondurucu an yok. Bu nedenle saban Ribarmca'dan, yani yakındaki balık pazarından alınan balıklar (pavurya, deniz levreği, ton balığı) ve kabuklu deniz mahsullerinin tamamı satıldığında o günü için servis sona ermiş oluyor. Sulfür kaynaklarının zızenine nışa edirmiş (sulfür etkili bir böcek savar) zanaatçı bir 19'üncü yüzyıl yapısında yer alan Split'in balık pazarı, sınırlarını aşmış ve mürekkep balığı, karides, kaamar ve istakozun yanı sıra fena görünümü skripina (skorpi) satan tezgâhlar dışındaki küçük meydan da dolduruyor.

Split'in eski kent, yere toplanma alanları şevi gören Cumhuriyet halkı (St Lawrence's), Meyve (Voćni trg) gibi isimlere sahip sevimli meydanlarla dolu. Köy birimine kenetlenmiş gibi bir his veriyor. Tavuklar küçük evlerin ufak bahçelerini adılıyor ve Venedik çan kulesi bina abirenti arasında memnuniyetle karşılanan bir kent simgesi olarak yükseliyor. Vestibüle'ye geçince (antik mahkeme) bir zamanlar Split'in çoğu Sefarad Yahudi nüfusuna evsahipliği yapan ortaçağdan kalma Rodri gina ulica kenarına ulaşılıyor. Buradan da saray surnun içine nışa edilen St. Martin Kilisesi'ne varıncıza yere müzisyen Marinko Biškic'in el yapımı artizan çikolatalarını sattığı küçük dükkân karşınıza çıkıyor. Anavatanına karşı büyük bir sevgi ve dünyanın dört bir yanındaki insanlarla bağ kurmak için derin bir arzuya sahip olan Marinko Avrupa'nın bu çekici kısmının vücut bulmuş halidir. Burada insanlar problemleriyle tam olarak nasıl başa çıkacaklarını da yapıyorlar. "Gölgele bir ağaç bulun ve altına yatın. Her şey geçecek" diye anlatıyor Marinko. Sevgi ve beceriyle hazırlanan taze yemek Diodetianus bahçesine ilk enginar ve fasulye sınıklarını ektiğinden bu yana bu şehrin kumaşının bir parçası olmuş. Split o zamandan bu yana nice istila korsan saldırıları ve diktatör rejimlerine maruz kalmış ama sağ çıkmayı başarmış. Bugün de tipki eskiden olduğu gibi çok sayıda kafe, restoran ve bar herkes memnuniyete ağırlıyor.

Rosemary Barron ve Sarah Coghill bu seyahati Hırvatistan Turizm Ofisi ve Croatian Airlines'in davetisi olarak gerçekleştirdi.





Sevgi ve beceriyle hazırlanan taze yemek, Diocletianus bahçesine ilk enginar ve fasulye



sırıklarını ektiğinden bu yana bu şehrin kumaşının bir parçası olmuş.







# BULGARİSTAN'DA GÜNEŞ, DENİZ, SAĞLIK

Kayak merkezleri, yeşil kentleri ve leziz mutfağıyla sık sık radarımıza giren Bulgaristan, sunduğu birinci sınıf 'spa, deniz, güneş' formülüyle yurt içinde ve dışındaki diğer yaz destinasyonlarından rol alıyor.

Mutlavazı komşumuz Bulgaristan zengin mutfak kültürü Avrupa'nın geri kalanına oranla daha uygun fiyatlar sunan kayak merkezleri, Varna'dan Sofya'ya kültür ve zarafet sunan pek çok kentyle Türkiye'den gelen tatilcileri uzun yıllardır keyifle ağırlıyor. Karayoluyla ulaşımın kolaylığının yanı sıra Türk Hava Yolları'nın düzenli uçuşlarıyla da tatilcileri ne girmeyi başaran ülkenin az bilinen

ama çok memnun eden bir formülü daha var: spa-deniz-güneş. Yaz aylarında artan enerjimizi dengelemek, vücudumuza sağlık depolamak için Hindistan, Bali gibi sağlık turizminin marka ülkelerine saatlerce uçmaya gerek yok. Türk Hava Yolları'nın İstanbul'dan Varna ve Sofya kentlerine gerçekleştirdiği tarifeli uçuşlara, bir bir buçuk saat içinde kendinizi birinci sınıf tesislerde, bunaltıcı ban-

yolarda rahatsız etmeyen bir güneşin altında mavi denize karşı uzanırken bulabilirsiniz. Biz de THY'nin Bulgar Turizm Ofisi yetkilileri ve turizm acentesi Bonema ile birlikte düzenlediği ve dört önemli turizm noktası Velingrad, Hırsarya, Stev Vlas ve Balçık hattını kapsayan sağlık turuna davet edildiğimizde komşumuzun bizim için sakladığı keyiflere yerinde şahit olduk.

## ROMALILARDAN BU YANA SAĞLIK HİZMETİ HİSARYA

**H**isarya (Türkçe hissar keimesinden geliyor) kaplıcalarının tarını Romalılara kadar uzanıyor. Plovdiv'den 45 kilometre uzaklıktaki Orta Dağ'ın eteklerine kurulu olan bu küçük kentte, sıcaklığı 41 ile 52 derece arasında değişen 22 kaplıca kaynağı ve sanatoryumlar bulunuyor. Düşük minerali hidrokarbon, sülfat ve sodyum açısından zengin Hisarya kaplıcalarının çevresindeki tesisler özellikle böbrek rahatsızlıkları, böbrek taşı, safra kesesi problemleri, ürolojik hastalıklar, deri hastalıkları, mide ve karaciğer problemleri, motor rahatsızlıklar ve obezite gibi sağlık konularında uzmanlaşmış olmalarıyla ünü.

**Detaylı bilgi** 12 bin nüfuslu Hisarya'da farklı bütçe için konaklama alternatifleri var. Kişi başı oda kahvaltı 50 €'dan başlıyor, 15 €'ya gayet

rahat pansiyonlar da bulabilirsiniz. Sanatoryumlardaki kaplıcalara giriş ise günlük 4 €.

**Mutlaka yapın** Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Bulgaristan'ın ikinci büyük şehri Plovdiv, Hisarya'ya 40 kilometre mesafede. Tarını meraklıları adeta bir açık hava müzesini andıran kentte Osmanlı izlerini görebilir. Düzmana, akıtma, banyo gibi Bulgar mutfağının meşhur örnekleri ve kebabçe, Bugar köftesi (Kebabçe) gibi et yemeklerinin tadabilir. Bulgaristan'ın güvadesi Kazanık ise Hisarya'ya 70 kilometre mesafede. Gülnasacı zamanında buram buram gülnasacı kokan bögeden gülsuyu ve gülnasacı kozmetik ürünler satın alabilirsiniz. Bir diğer Osmanlı hazinesi olan ve Kırım'dan gelen Tatarların 1418 yılında kurduğu otantik Pazarlık şehri de Hisarya'ya bir saat mesafede.



## KUZEYDEKİ AKDENİZ GÜNEŞİ SVETI VLAS

Bulgaristan'ın İbiza'sı olarak nitelendirilen Slanchev Bryag (Sunny Beach) kıyısının hemen yanındaki Sveti Vlas. Burgas kentine 25, Varna'ya 96 kilometre uzaklıkta. Alecek deniz-güneş konseptinde huzurlu bir tatil geçirmek isteyenlere hitap eden bölgede pek çok konaklama imkanı var. Ancak Sveti Vlas, özellikle detoks ve spa için gelenlerin radarında. Sağlık terapi hizmeti veren birinci sınıf oteller arasında Grand Hotel Sveti Vlas öne çıkıyor. Denize sıfır olan Grand Hotel Sveti Vlas'ta üç ila 15 günlük zayıflama ve detoks programları sunuluyor. Öze doktor ve diyetisyen eşliğinde gerçekleştirilen her şey dahil zayıflama ve detoks programlarına katılacaklara önce detaylı bir kan taraması, radyo dalgalarıyla hastalıkları belirleyen metatron, kan dolaşımının zindanını sırtakulaşım, bağışak temizliği yapıldıktan kolon hidromat ve ayakta vücutları toksinler atan yonik detoksasyon kürleri uygulanıyor. Programa katılanlar otelin spa merkezini açık ve kapalı havuzlarını, plajını ve Avrupa'nın en iyi fitness markalarından Pulse'un 3 bin 500 metrekarelik tesisini kullanıyor. Konuklar yoga, deniz ve dağ yürüyüşüne katılıyor.

**Detaylı bilgi** Öze doktor ve diyetisyenler eşliğinde gerçekleştirilen her şey dahil zayıflama ve detoks programları oda fiyatı dahil günlük 62 €'dan başlıyor. [grandhotelsvetivlas.bg](http://grandhotelsvetivlas.bg)

**Mutlaka yapın** Unesco Kültür Mirası sitesindeki antik yarımadaya Nessebar Sveti Vlas'a 10 kilometre mesafede. Bir zamanlar 400 ka-

dar kilisenin bulunduğu, farklı yüzyıllarda farklı kültürleri ağırlayan bu fotojenik yarımadada, mükemmel bulunan restoranlarda keyifli Bugar yemekleri ve nefis kakan pastaların tadına varın.







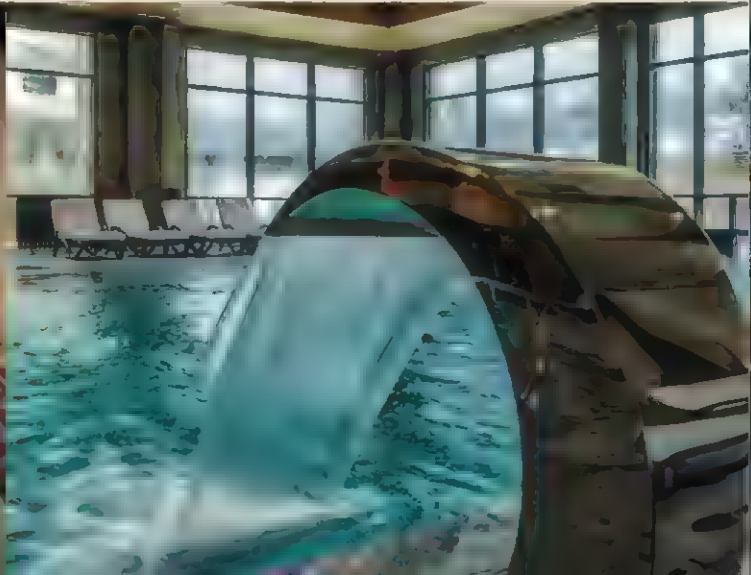
## BALKANLARIN KAPLICA BAŞKENTİ VELINGRAD

**B**aşkent Sofya'ya 1,5 saat uzaklıktaki Velingrad, Balkanların kaplıca başkenti sıfatını gurura taşıyor. Yılda 200 bin turisti ağırlayan kentte, su sıcaklığı 28 ile 96 derece arasında değişen 101 farklı kaplıca bulunuyor. Der hasta karından bronşit, astım, saman nezlesi, larenjit gibi solunum yolu hastalıklarına, eklem ağrılarına ve kireçlenmeden sırt hastalıklarına, pek çok sağlık problemine fayda sağlayan bu kaplıcaların etrafında 32 otele, 43 kaplıca tesisi ve bir adet de sanatoryum hizmet veriyor. 2016 yılında açılan ve ilk defa 'Bulgaristan'ın en iyi spa oteli' seçilen beş yıldızlı Arte Spa & Park Hotel, bin 500 metrekarelik spa alanında açık ve kapalı havuz (biri birine bağlı), çocuk havuzu, dört jakuzi, herba, fin ve infrared olmak üzere üç sauna, buhar banyosu, tuz odası, Türk hamamı, masaj odaları, spor ve güzellik salonu gibi imkânlar sunuyor.

Oda ardaki duşlardan bile kaplıca suyunun aktığı Arte Spa & Park Hotel'de tedavi için bir hafta veya 10 günlük konaklamalar, spa merkezinin doktorlarından faydalanılabilir.

**Detaylı bilgi** Arte Spa & Park Hotel'de iki kişi konaklama, kahvaltı ve akşam yemeği ve masaj hariç tüm spa tesisinin kullanımı dahil 120 Euro'dan başlıyor. 12 yaşına kadar çocuklardan ücret alınmıyor. [artenotel.bg](http://artenotel.bg)

**Mutlaka yapın** Bulgaristan'ın en büyük karts kaynağı olan Koprivshtitsa'yı görün. Chepinska nehrinin kıyısındaki doğal hazne, 1966 yılında doğa koruma bölgesi ilan edildi. Kaynak suyunun haricinde nehir ve göl kıyısındaki yeşil tesisler size huzur verecek. Vakit bulursanız Bulgaristan'ın en güzel dağları Rila, Rodoplar ve Pirin'i bir birine bağlayan 50 kilometrelik demiryolu hattına binin.





## BULGARİSTAN'IN YENİ YILDIZI BALÇIK

**B**ulgaristan da son dönemde adından çok duyulmaya başlayan, tarihi ve doğa güzelliklerinin yanı sıra yumuşak iklimiyle dikkat çeken Balçık kasabası, jamaadan 42 kilometre uzakta Dobruca platosunun bitirg yerde manzaraya karşı konumlanan pek çok turistik tesis ve tatil köyü. Bulgarların yanı sıra dünyanın dört bir yanından gelen turistler ağırlıyor. Kaplıca bakımından da zengin olan bu küçük kasabada Sofya Üniversitesi'nin bitimsen amaçla bitki ve çiçek yetiştirme merkez olarak kurduğ ve 2 binin üzerinde bitki ve çiçeğin yetiştirildiği tarihi botanik park ve Tenna Yuva Saray (1913-1940 yılları arasında buraya gelen ve burada bir Türk başkçaya aşk oduğu rivayet edilen Romanya Kraliçes Mare tarafından inşa ettirilmiş Sarayda bu nedene İslam motifleri ve deniz kıyısında bir minare de var) turistlerin aklına uçuyor. Balçık'ta farklı konaklama alternatifleri arasında 1000'den fazla bir aile üzerine kurulan Lighthouse Golf & Spa Hote dikkat çekiyor. Özellikle Romanya turistleri uğrak mekânına ne gelen bu golf otelinde 3 bin metrekarelik bir spa merkez de bulunuyor. Büyük havuz ve kendine ait plajda Ak Karadeniz güneşinin tadına varabilir, otelin Michelin yıldızlı Pierre Robes'in yönettiğindeki restoranında Fransız şefin Bulgar Romen ve dünya mutfaklarını birikte yorumladığı menüsünün tadına varabilirsiniz.

**Detaylı bilgi** Lighthouse Golf & Spa Hote'de iki kişilik gece k oda kanvatı konaklama 69 €'dan başlıyor. [lighthousegolfresort.com](http://lighthousegolfresort.com)

**Mutlaka yapın** Balçık tarihi ve doğa güzelliklerinin yanı sıra jamaanın en büyük golf tesislerine evsahipliği yapmasıyla da tanınıyor. Türk Hava Yolları Dünya Golf Şampiyonası'nın Bulgaristan ayağında ağırlayan Lighthouse Golf & Spa Resort bu aanda da öncü. 12 Mayıs'ta Bulgaristan iş dünyasından da genç katilmin oduğu turnuvada 75 golfçü arasından birinc olan Fransız Kocajırstov'un katılacağı Türk Hava Yolları Dünya Golf Şampiyonası'nın final serisinin 27 Ekim 4 Kasım tarihlerinde Antalya Beek'te gerçekleştirileceğ de hatırlatalım. [golf.turkishairlines.com](http://golf.turkishairlines.com)



Yukarıdan aşağıya: Balçık'ta Türk motifleri; Lighthouse'un kapalı havuzu; 65 bin metrekare büyüklüğündeki botanik parkı mutlaka ziyaret edin. Üstte: Lighthouse Golf & Spa Resort, Türk Hava Yolları Dünya Golf Şampiyonası'nın Bulgaristan ayağına evsahipliği yaptı.



# KÜÇÜK VE ÖZEL

Küçük gemiler, büyük gemilerin ulaşamayacağı küçük limanları ya da kuytu koyları keşfetme konusunda oldukça cömertler. Sizin için yatak sayısı 40'ı bulmayan, her biri ayrıcalık hissini tüm seyahat boyunca yaşatan en iyi küçük gemileri ve onların eşsiz deneyimler sunan rotalarını derledik.

YAZI GARY BLOCHMAN

## PHINISI İLE BAHARAT ADALARI MOYO ADASI KALKIŞI, ENDONEZYA

Baharat Adaları, gerçekten kaçışın ve Elysian adaları arasında ticaret yollarında düzenli sefer yapmış phinisi adlı meşhur Endonezya teknelerinin bir alegorisi. 10 yoleu kapasiteli Amandira da demir ağacından yapılan ve tikle işlenen el yapımı iki direkli yelkenlilerin otantik bir canlandırması. Misafirlerine harika bir yolculuk ve rahat bir şıklık sunan Amandira ile keşfedeceğiniz Komodo Milli Parkı'nın suları, sadece üfera köşelere değil, bilindik yerlerin son noktasına da gitmeye meraklı gezginler için biçilmiş kaptan. Teknede profesyonel bir tayfa ve şefin yanı sıra, aynı zamanda sertifikalı dalış ustası olan bir ekspedisyon lideri emrinize amade. Şık kabinlerin her birinde geniş bir banyo ve kanepeli, orta sehpalı ve yazı masalı bir oturma odası bulunuyor. Uzman önderliğindeki gezilerde korkusuz komodo ejderleriyle yüz yüze geleceksiniz; Wainilu Adası'nda demirleyip yıldızların altında plajda barbekü keyfi yapacaksınız ve Makassar'da şnorkelle dalacak, arkadaş canlısı manta vatozlarıyla yakın temas kuracaksınız.

**KALKIŞ** 1 Temmuz. Yedi gece. 68,284 \$'dan başlıyor. Fiyata teknede beş gece ve grubun Amanwana resort'unda iki gece konaklama dahil. [aman.com](http://aman.com)



### GULETLE AMALFİ SAHİLİ NAPOLİ KALKIŞLI, İTALYA

Benzersiz İtalyan gemi seyahatinde Amalfi sahilinin en harika arkeolojik ve kültürel hazinelerinden bazılarını göreceksiniz. Geleneksel bir ahşap guletle yolculuk etmenin en güzel yanı, bu harika sahil şeridinde büyük ve gösterişli teknelerin gidemediği yerleri keşfetme fırsatı sunması. Sadece 10 yolcu kabul eden altı kamaralı tekne, Türkiye'de inşa edildi ve İtalya'da donatıldı. Yolculukta sosyetik Capri, görkemli Pompeii ve Amalfi'nin yanı sıra Roma hedonizminin 'merkez üssü' Baia gibi az bilinen yerleri ziyaret edecek, ayrıca Villa Oplontis'te olağanüstü Roma fresklerini görme şansına erişeceksiniz. İtalya'nın görkemli tarihini böylesine konforlu ve keyifli bir deniz yolculuğuyla keşfetmek gerçekten özel bir deneyim. Sanatçılara, yazarlara ve müzisyenlere ilham kaynağı olmuş pastel renkli balıkçı köyleri yamaçlara tutunduğu ya da yemyeşil vadilere döküldüğü bu engebeli sahil şeridinde, 'like' garantili kareler yakalamakta zorlanmayacağınızdan emin olabilirsiniz. Hatta objektifin arkasında kendinizi, "Gerçek olamayacak kadar güzel" derken bulmamız işten bile değil.

**KALKIŞ** 1 Eylül. Yedi gece. Kişi başı 4137 €'dan başlıyor. [petersommer.com](http://petersommer.com)







## GULET TARZI GEMİYLE ADRIYATİK DUBROVNIK KALKIŞLI, HRIVATİSTAN

Hırvatistan'ın 480 kilometrelik sahil şeridi 1185 adayla süslü. MS Princess Aloha gemisi, bu adaların en güzellerine uğruyor. 38 metre uzunluğunda ve 8 metre genişliğinde, iki ya da üç kişilik klimalı kamaralarda 38 yolcu ağırlayan gemi, daha büyüklerin 'pas geçmek' zorunda kaldığı özel limanlara ve saklı koylara ise rahatça sokulabiliyor.

Dalmaçya bölgesinin başkenti Split, merkezinde İmparator Diocletian'ın geniş sarayının kalıntılarıyla benzersiz bir kent.

Geçmiş MS 295 yılına uzanan bu Roma metropolü yüzyıllarca işgalci ordulara karşı bir kale olarak kullanılmış. Yolculuğun bir diğer önemli durağı, efsanevi kaşif Marco Polo'nun doğum yeri olduğu rivayet edilen, turuncu tonlarındaki çatıları ve kulelerle dolu kutu gibi Korçula. Burada halkın gözlerinden, nefis siyah mürekkepbalığı risotto servis eden Adio Mare'de yeme fırsatı bulacaksınız. Tavsiyemize kulak verin ve yemegin yanında bir kadeh Dalmaçya beyazı sipariş edin.

**KALKIŞ** Ekimde sona eriyor. Çeşitli tarihlerde yapıyor. Yedi gece. Kişi başı 577 C'dan başlıyor. [cruise-croatia.com](http://cruise-croatia.com)



## GULETLE MAVİ YOLCULUK GÖCEK KALKIŞLI, TÜRKİYE

Gezi için tasarlanmış 2016 yapımı Naos, masif tikten inşa edilmiş, krem renkli yelkenleri, pirlinc detayları olan klasik bir 20 metrelik Türk guleti. Fethiye Körfezi'nin kuzeybatısında Göcek marinasında demirli olan gulet, kaptan ve tayfasıyla beraber bir haftalık özel yolculuklar için kiralanabiliyor. Hepsı klimalı en-suite kamaralarda toplam 12 yolcu ağırlayabilen teknede ayrıca bir salon bulunuyor. Yerli mezeler ve taze deniz mahsullerinin yer aldığı yemekler, geniş yemek masasında servis ediliyor. Vilece ya da dostlarınızla beraber sakin bir mavi yolculuğa çıkmak için harika bir ortam ve rota sunan teknede geniş minderli alan gündüz kestirmek, gece yıldızları seyretnmek için ideal. Sabah yüzünüzü berrak mavi sularda yıkayın, sonra çapa toplanıp gulet ipeksi denizde yola koyulurken kahvaltınızın keyfini çıkarın. Naos'un Korsan Mağarası'nı keşfetmek ya da gece Gökkaya Köyü'ndeki 'korsan barı' Smuggler's Inn'i (buraya sadece özel tekneye ulaşılabilir) ziyaret etmek için kendine ait özel bir sürat teknesi var.

**KALKIŞ** Haziran-agustos aylarında çeşitli tarihlerde. Yedi gece. 42.943 TL'den başlıyor.

[boattripturkey.com](http://boattripturkey.com)





## 50 METRELİK CRUISE GEMİSİYLE HUGLI NEHRİ'NDE KALKÜTA KALKIŞLI, HİNDİSTAN

Kalküta'yı Ganj Nehri'ne bağlayan dolambaçlı Hugli Nehri'ndeki bu yolculukla Hindistan'ın kolonyal geçmişinin kalbine sokulun. Bir zamanlar kumaş ticaretinin kanalı olan nehir, 1850'de tren hatının doğuşundan beri uzun mesafeli yolcu gezileri için kullanılmıyordu. RV Rajmahal ile bu durum değişiyor. Sadece 50 metre uzunluğunda olan gemi, geleneksel tasarımlara nazaran daha sık bir drafta sahip, böylece bölgedeki birçok teknenin aksine akıntıya karşı gidebiliyor. Pirinç tarlaları ve mango koruları arasındaki malikaneleriyle antik başkent Murshidabad'ı ziyaret edecek;

bisiklet turuna çıkarak Kalna'nın terracotta tapınaklarını görecek; Khushbagh'ın Edenic bahçelerinde yürüyüş yapacaksınız. 40 yolcu ağırlayabilen gemi, otantik bir his uyandırıyor. Tayfanın çoğu Hintli, kabinlerdeki el işi boyama kumaşlarla süslü Fransız balkonları da kolonyal geçmişe selam yolluyor. Yemekte Assam lezzetleri ağırlıkta, yani bazen domates soslu olmak üzere bir sürü balık yiyeceksiniz.

**KALKIŞ** 23 Ekim, 20 Kasım ve 17 Aralık. 10 gece. Kişi başı 3514 \$'dan başlıyor. [vju.com](http://vju.com)

## MOTORYATLA CANAL DU MIDI. MARSİLYA KALKIŞLI, FRANSA

1923'te Ck'de'da Burma tükünden inşa edilmiş La Palaise için 'centilmenin motoryatı' denilebilir. Kendisi rakipsiz bir özel Fransız pence hotel mavnası. Güney Fransa'nın kanallarında seveden motoryatını dört misafiri, özel bir kulüp atmosferinde en iyi Avrupa yemeklerinin ve kadehlerinin keyfini çıkarıyor. İzlenecek yol esnek olmakla birlikte Capetang, Portiragnes, Beziers, Narbonne ve Carcassonne'yi içeriyor. Canal du Midi'nin neden 1996'dan beri UNESCO Dünya Mirası listesinde yer aldığı anlamak hiç de zor değil. Suyun kıyısında birbirine girmiş çatıları ele veren binlerce çınarın sıralandığı bir yolla sınırlanmış kanalın yeşil suları güzel köyler arasında kıvrılıyor ve sarı sarı gozalan

ayçiçeği tarlalarından geçiyor. Kadehlere hayal veren değerli meyvemini yetiştirdiği Hérault, Minervois, Corbières ve Aude, ulukta size göz kırıyor.

**KALKIŞ** Ekim-kasım aylarında. Altı gece. 11,336 €. [E-mail-lafalaise1923@gmail.com](mailto:E-mail-lafalaise1923@gmail.com)





## CRUISE DOSYASI

### MAVNA OTELİNDE VENEDİK LAGÜNÜ VE PO VADİSİ VENEDİK KALKIŞLI, İTALYA

Nehirler, 'likit' tarihin kurdeleleri sayılır ve Venedik Lagünü ile Po Vadisi, şüphesiz aralarındaki en göz alıcılardan. 20 yolcu kapasiteli benzersiz Bella Vita, Rönesans kültürünün derinliklerine sokulmak için ideal bir araç. Yemek salonundaki keyifli yemeklerde ödüllü yerel malzemelerden yapılmış tatlar ve bölgenin en iyi kadehleri servis ediliyor. Mekânda, panjurlu kapılardan görünen harika nehir manzaraları eşliğinde bir yüzen ev partisi hakım. Üst güvertede iki junior süit, alt güvertede sekiz lüks kamara bulunuyor. Hepsi klimalı ve en-suite konforu sunuyor. Güneşlenme güvertesinde geniş bir tentenin gölgesinde

rahat şezlonglar sizi bekliyor. Venedik'te Denizcilik Müzesi ve Pavilion of Gondolas turu, Yetimler Kanalı'nda ve resim gibi lagün adalarında gezinti, Chioggia turu, Roma, Etrüsk ve Bizans mirasını keşif, yolculukta sizi bekleyenler. Ayrıca karada 17'nci yüzyıldan kalma Villa Ca'Zen'de akşam yemeği yiyecek; Villa Widmann-Borletti'nin mahzenlerine girecek; Ferrara'daki Schifanoia Sarayı'nı ve Mantua'daki büyüleyici Ducal Sarayı ve bahçelerini görecekleriniz.

**KALKIŞ 7, 14, 21 ve 28 Ekim.** Altı gece. Kişi başı 3344 €'dan başlıyor. [europeanwaterways.com](http://europeanwaterways.com)



### UŞKUNAYLA KUZZEY SPITSBERGEN LÖNGYEARBYEN KALKIŞKI, NORVEÇ

20 yolcu kapasiteli Noorderlicht, aslen 1910 yılında Almanya'da üç direkli bir uşkuna olarak inşa edilmiş. Elden geçirilerek iki direklye dönüştürülen bu yapı tekne, yedi denizi aşabilecek şekilde tasarlanıp donatıldı. Geceyarısı güneşinde seyreden bu güzel tekne yolcularını, Spitsbergen'in çevresindeki kuytu yerlere götürüyor. Longyearbyen'den kuzeye yelken açan tekne etkileyici buzul yüzeyleri görmek için Magdalenefjord'da, 17'nci yüzyıl balina avcılığının kalıntılarını görmek için duruyor. Liefdefjorden'de ise sakallı foklar ve kutup ayılarını görme şansı yakalayabilirsiniz. Noorderlicht ayrıca kuş gözlemcilerinin değerli deniz kuşlarının yakınında oturabildiği Fuglesangen'e ve dünyanın en kuzeyindeki köy unvanlı, Amundsen ve Nobile ekspedisyenlerinin başlangıç noktası Ny-Ålesund'a uğruyor.

**KALKIŞ 4 Temmuz 11 gece.** Kişi başı €'dan başlıyor. [small-cruise-ships.com](http://small-cruise-ships.com)



### RESTORE EDİLMİŞ BİR BALIKÇI TEKNESİYLE MULL ÇEVRESİNDE OBAN KALKIŞLI, İSKOÇYA

1975 yılında bir balıkçı teknesi olarak inşa edilen 11 yolcu kapasiteli Glen Massan, elden geçirilerek İskoçya'nın doğal güzelliğini sudan keşfetmek isteyen gezginlerden alkış alan bir araca dönüştürüldü. Hatta bu şık tekneyle açılanlar arasında Oscar ödüllü aktris Judi Dench ve Manchester United'ın efsanevi teknik direktörü Alex Ferguson da yer alıyor. Minyatür bir cruise gemisini andıran Glen Massan'da hayatın kalbi bar, lounge ve yemek odasından mürekkep salonda atıyor. Tekne her biri yunuslar ve büyük camgözler için cennet olan Treshnish Adaları, Ulva ve Gometra'ya yönelmeden önce renkli Tobermory'de demir atıyor. **KALKIŞ 25 Ağustos ve 13 Ekim.** Altı gece. Kişi başı 1970 £'den başlıyor. [themajesticline.co.uk](http://themajesticline.co.uk)

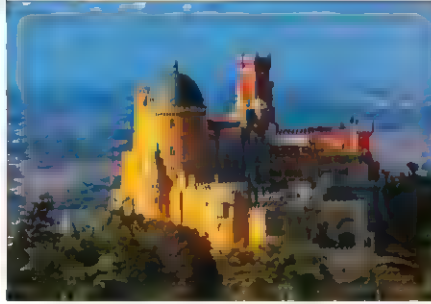


# 48 SAAT

## CENOVA



## SINTRA



## ST IVES



Bu ay bilindik coğrafyaların saklı hazinelerine gözümüzü diktik. İki, İtalya'da Cenova. Burası, diğer Kuzey İtalya kentleri Floransa ve Venedik kadar turistler arasında popüler değil belki ama **keşif duygunuzu besleyecek kadar güzel** koz ara sahip. Kristof Kolomb ve **pesto sosun doğumyeri** olan kentte çoğu UNESCO Dünya Mirası listesindeki **zarif palazzi'leri** görün, yenilenmenin ardından tekrar kapılarını açan Mecato Orientale'de **Liguria tatlarını** deneyin ve **deniz ve güneş keyfi için**, otomobille yaklaşık bir saat uzaklıktaki paste renkli şirin balıkçı köyü Boccadasse'ye gidin. Lizbon'a yarım saatlik mesafedeki **çam kokulu** Sintra, Portekiz'in tarihi, doğal ve kültüre nazirlerinin **mükemmel bir temsilcisi**. Masa gibi kaleler ve sarayları gezin; **gurme restoranlarda** yemek yiyin; **Avrupa'nın en batı ucunu** görmek için yarım saat uzaklıktaki Cabo da Roca'yı ziyaret edin. Londra'dan trenle beş buçuk saat uzaklıktaki St Ives, Birleşik Krallık'a dair tüm önyargılarınızı yıkacak (yağmur, gri bulutlar vs.) **civil civil bir Cornwall kenti**. **Sanatçılar ve özgür ruhluların esin kaynağı** olmuş kentte Tate başta olmak üzere sanat galerilerini ziyaret edin; kumu pajlarda deniz ve güneşle fört edin; **dört dörtlük balık ve deniz mahsulleri restoranlarında** kendinizi ziyafet çekin.



En üstte soldan saat yönünde  
UNESCO Dünya Miras listesinde  
yer alan kent, İtalyan geçmişiyle  
gurur duyuyor; Mercato  
Orientale'de taze domatesler; göz  
alıcı barok ve Rönesans mimari  
örnekleri, Ligurya zeytinleri, yerel  
bir trattoria, taze karidesler; İtalyan  
espresso'su; denizden imana  
bakış, focaccia pizza; şarküteri  
ürünleri

# CENOVA

İtalya'nın saklı nazinelerinden biri ve pesto sosun evi bu denizcilik kentinde ara sokaklarda tarinin izini sürün, Kristof Kolomb'a saygılarınızı sunun ve mutfak keyfini çıkarın.

**Neden gitmeli?** Fioransa ya da Venedik gibi romantik bir çekim yok, hatta onun için kat, ulaşmaz bile denize girer. Ancak bu kuzey İtalya kentinin ilçesine ve yemeklerine hayran kalmak şten bile değil. Dünyaya Kristof Kolomb ve pesto sosunu armağan eden Cenova da eski kentin *caruggi* diye binen ara sokak ağında kaybolun. İş işi pa-azzi (büyük yapıya verilen ad, teki hal: palazzo) manzara arın süzün, ayakların zın inş i çıkış yolları da ak o mamas, için kentin asansörlerini ve funikülerini kullanan. Yeme-çmeye meraklı olanlar, milyon avruluk yenilenmenin ardından tekrar kapıların açan Mercato Orientale'ye mutlaka ziyaret etmeli. Burası, farklı Ligurya restoranlarının ve tipik Cenova sokak lezzetlerinin keyfini çıkarmak için doğru adres.

**Ne yapmalı?** 2006 yılında 150 Cenova palazzo'sundan 42'si UNESCO Dünya Mirası listesine girdi. En güzelini Palazzo Rosso, Palazzo Bianco ve Palazzo Tursi (museo.genova.it), uçlu de halka açık ve denizden iç mekânı ara ev sahip gi yapıyor. Ağaçları ve meydanlarıyla San Vincenzo bölgesi, kentin günlük yaşantısının gözlemlemek için ideal. Kentin en iyi *pandocci*'s (kavrulmuş çam fıstığı ve meyve şekerlemeli kek) için Via Gaata dak. Panarello'ya (0039 010 561 037 panarello.com) mutlaka uğrayın. Dana tuzlu bir şey arıyorsanız Luca Spanedda tarafından düzenlenen Pesto Calling (artes.trave/pesto-calling) atölyesine katılabilirsiniz. Cenova da Kristof Kolomb'dan kaçış yok. Saygı duruşu için, Piazza Dante'deki büyüğü ev ziyaret edebilirsiniz (1684'te Fransızlar tarafından yerle bir edilen yapı daha sonra yeniden yapılmış- t.) İtalya'nın en büyük denizcilik müzesinden biri olan Gaata Museo de Mare'yi (gaatamuseodemare.it) ziyaret ederek Cenova'nın okyanus ötesine uzanan yolculukları hakkında bilgi edinebilirsiniz.

**Nerede kalmalı?** En akılcı seçimi Grand Hotel Savoia (0039 0102 7721 grandhotel.savoia.genova.it), 19.uncu yüzyıldan kalma bir binada yer alan otel, art nouveau detayları, hoş avize en ve antikalarıyla göz çukşuyor. Büyük bir Cenova palazzo'sunda konaklamak isteyenler, Palazzo Grillo'da (0039 010 247 7356 note.palazzogrillo.it) tonozlu gişten geçerken ve anıtsal merdivenlerinden merkezi kenti kendi anıtsal ratala-

ından bir gibi hissedebilirsiniz. Via Garibaldi'de UNESCO Dünya Miras listesindeki yapıya olan biraz ötede yer alan Vecchia Genova (0039 010 251 0017 vecchiagenova.com), bir B&B cehveni; sadece uç odası ve güneşin keyfini çıkarabileceğiniz hoş bir teras var. Valery Guest House (0039 329 002 9031 valeryguesthouse.com), adını 1892 yılında buracada yaşamış Fransız şair Paul Valéry'den alıyor. Palazzo Montanaro da bulunan otelin eski kent manzara kışk odası var.

**Nerede yemeli?** Ligurya sokak yemeklerinin tadına bakmak için rahat bir ortam olan Ostia San Vincenzo'ya (0039 010 565 765) gidin. Burada mutlaka tatmanız gereken lezzetin adı, *torta* (seozze pie). Bir Cenova kışk olan torta, genellikle öğle yemeklerinde ve bir aperitif'e yeniyor. Cenova'dan focaccia tatmadan ayrılmayın. Dış çitir, iç yumuşak olan bu ekmeğe İtalya'nın her yerinde rastlayabilirsiniz ama Cenova'dakiler biraz farklı: Daha yassı ve yerel zeytinyağıyla yapıyor. Mercato Orientale'nin yanındaki Zena Zuena (0039 010 561 232; zenazuena.com), kentin en iyi focaccia'sını yapıyor. Antica Osteria di Vico Pala (0039 010 246 6575 osteriadivicopala.com), eski illimanda yer alan civil civil bir osteria ve *cucina povera*'da (fakir mutfak) uzman. Burada murekkep bağı murekkep *trenette* (Ligurya'ya özgü bir makarna çeşidi) ahtapot ragu gibi lezzet olarak epeyce zengin yemekler yiyeceğiniz. Bir Best Western City oteleinde yer almasına karşın Locanda Pesciolino (0039 010 553 2131; locandapesciolino.it) patates ve pesto'lu kalamar, midye, şagamlı gnocconi gibi yaratıcı yemekler servis ediyor. Adını bir gemiden alan GE 8317 (0039 010 856 8866; istitutismogenova.it), kendi restoranını işleten birkaç geleneğin sürdürüyor. Dışardak masalardan birine oturun ve deniz manzarasına nazır taze balık ve deniz mahsullerinin tadını çıkarın.

**Son dakikada** Cenova da bugün sadece 18 balık teknesi çaşıyor. Balık kooperatifinin gozzo denilen geleneksel teknelerinden biryle açabilirsiniz ya da ad gününizi pirişip yeme fırsatı da bulabilirsiniz.

**İpucu** Deniz ve güneş keyfi için GE 8317'nin de bulunduğu, paste renkli balık köyü Boccadasse'nin şirin plajına gidin.

Airlines'ın (flypgs.com) İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'ndan Milano'ya uçuşu var. Milano-Cenova aras arabayla 2,5 saat sürüyor.

## Kaynaklar

Visit Genoa'da (visitgenoa.it) Cenova ziyaretinizi planlarken işinize yarayacak size ilham verecek ipuçları bulabilirsiniz.

## Seyahat bilgileri

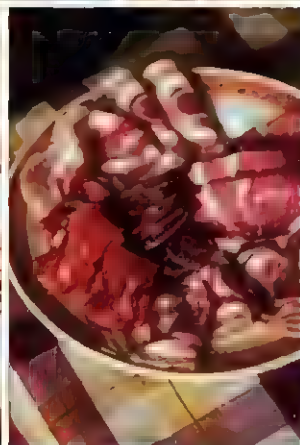
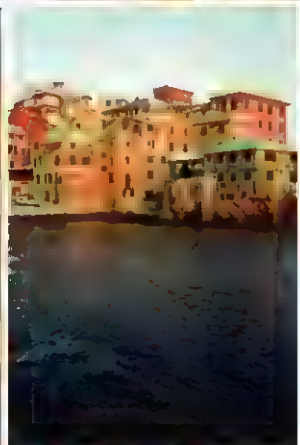
Para birim Euro. Yere saat Türkiye'nden bir saat geride. Umuma mahsus pasaport sahiplerinin ziyaret etmek için Schengen vizesi alması gerekiyor.

## Ulaşım

Cenova'ya Milano aktarma gidebilirsiniz. Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk Havalimanı'ndan Pegasus

## AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	5	6	8	11	14	18	21	21	18	14	10	6
Max °C	11	12	14	17	21	24	27	27	24	20	15	12
mm	3	3	3	4	3	2	1	2	3	5	2	3





En Jstte soldan saat  
yönünde: Pazar da taze balık,  
geeneks el azulejo; sokak  
manzara an, ka d n m kafeler,  
Tivoli Pa acio de Seteas,  
baştan çıkancı quejada, göz  
alcı renkli Palac io da Pena,  
Tivoli Pa acio de Seteas  
manzara ya karşı öğle yemeği

# SINTRA

Lizbon'un 30 kilometre kuzeyinde yer alan bu dağlık, çam kokulu Portekiz kenti, nem göz nem damak zevkinizi şenlendirecek sürprizlerle dolu.

**Neden gitmeli?** Masa dan fırın ş gibi duran kafe ler ve saraylar gurme restoranlar, nefes kesici m illi parklar... Başkent Lizbon'un kuzeyinde yer alan bu Portekiz cevheri, nem görkemi doğası hem romantik mirasıyla ziyaretç i ler n i avucunun içine almakta niç zor anmıyor.

**Ne yapmalı?** Yuzyıllardır Portekiz'i seçenler, ııman mikrokimas için canı başkentten Sintra'nın yolunu tutuyorlar Tarih in z in surun ve UNESCO Dünya Miras ıstesinde olan kent n ana cadde lerinde gezin n, sorbe tonarındaki malikanelerin, güze bahçeler in ve yeş i tepe ere sokulan 19 uncu yüzyıl sarayları n n önünden geçin Açılış kurdüesin Quinta da Regaleira'da kesin Gotik yapı orman, antik mağara lar ve yer altındaki ıgıncı Poço Inic át co n'a ç kan Manuel in yapı lar dan mürekkep doğaust u bir ruyayı andırıyor. Kra II. Ferdinand'ın acayip buluşu Paacio da Pena ya uzanan dik tepeyi tırman n. Parak sarı mor fayansı cephes ve terracotta kuleleri kes n kie kaçırılma mal. G nş ucuz de ğ i ama erken 20'nci yüzyıla ışık tutuyor ve sakı göler göge l yuruyuş yoları ve hanka manzara lar a sanıp Yeni enen Museu das Artes de Sintra (cm-sintra.pt), bazılar ın Co ımbano Bordado Pnneiro ve Antınio Camero gibi Portekiz'in ünlü sanatçılarına ait 1900 lerden günümüze yere iş iere ev sahipli ğ yapıyor. Esk kent in do ambaç ı sokaklarında sıranan atizan outker ve ıgıncı dükkanlar sıradış azulejo ar (ç ni) ve e ş len keşfetmek için idea . Ev eşyas satın almak isteyenler için Sintra Bazar da guze seçenekler bulunuyor Her pazar günü kurulan São Pedro de Sintra pazarında ise siz baca ha u (tuzlanm ş mor na ba ğ ı) ve pastéis de nata (mı na eb tartı) gibi yere i spesiyale er bekl iyor

Nerede kama l? Seçkinlerin zinden gıcın ve kendinize Tivoli Paacio de Seteas'te (mnhotels.com) oda ayırtın. Gü r yeş iker aras na kurulmuş 30 oda l oter in bınası 18 nci yüzyıdan kama ve o zaman lar da sahip o du ğ u zarafet koruyacak şekilde restore edilmiş Fransız ressam Jean-Baptiste Pillement imza lı freskleri ve paha lı duvar ka ğ d

okumaları var ğ ını koruyor. Dana pastora br deneyim için br 16 nc yüzyıl manast rı, iki havuz ve yed restorana sanıp (restoraniardan b n Sergi Aro a nın Michel n yıldızlı LAB ) Penha Longa da (penhalonga.com) kalm. Butik oter tarzındaki Lawrence's Hotel (lawrencenote.com), merkez bir konuma sahip, ayrıca İberya Yanmadas ının en esk oter lerinden b n; 16 oda l oter in geçmişı 1764 yılına dayanıyor Lord Byron, ünlü Childe Harold's Pilgrimage eser in n baz kısımlar ın 1809 da burada ka d ğ ında yazmış.

**Nerede yemeli?** Şef Pedro Amêda yı lezzet ton ba ğ ın, tutuş tururken görmek Mdon de yiyece ğ in z yeme ğ hanka bir şekilde özetliyor. Penha Longa oter inde yer alan Mıdon Portekiz in en esk Japon restoran unvan na sanıp Japon mutfa ğ ının Portekiz ruyaya bu luşt u ğ u restoranda miso shiro de caldo verde y (kale, sarımsak ve patatesli popüler Portekiz çorbas ın n Uzakdo ğ u yorumu) deneyin. Taberna Criativa (00351 21 018 6147), Sintra sakı nlerinin favori lerinden. Yemeklerden sarımsaklı ve karabiberli biftek ya da carpaccio de bacadu'nun tadına bak n ve tatı oarak mutaka restoran n kendi pastel de nata yorumunu deneyin. Café Saudade (00351 21 242 8804), br zamanlar Kra II Ferdinand'ın yed ğ i quejadas' (peyniri kek er) yapan fırında yer alıyor. Şı n kafe bugün, café con leche espressoyla nazıranan latte) ya da hafif bir öğ le yeme ğ için idea . Taze balık ve deniz mansu lü için Sintra nın braz dış ında deniz kıy ısında yer alan Azenhas do Mar'a (azenhasdomar.com) gid n. Kabuku deniz mansu lu risotto yla servis ed ilen istakoz ya da cod à lagareiro (zeytinya ğ ında mor na ba ğ ı) yiyin.

**Son dakikada** Sintra'nın nefasonu kaaba ğ ından kaçıp daha sak n br yere s ğ ınmak isteyenler 435 numaralı otobuse b nerek kent in hemen dış ındaki Paacio de Monserate ye gidebilir.

**İpucu** Avrupa'n ın en bat ı uc u görmek isteyenler elin ka d rın! Sintra'dan arabayla sadece yarım saat uzak ıktak Cabo da Roca (Roca Burnu), sersemletici Atlas Okyanusu manzara lar ın sunuyor

## Seyahat bilgileri

Para birimi Euro Yere saat i Türkiye'ninkinden iki saat gerde. Umuma mansus pasaport sanıpları n z ziyaret etmek için Schengen vizes aması gerekiyor.

### Ulaşım

Sintra'ya Lizbon üzerinden araba krayarak ya da tren e ulaş ı b l rş iniz Türk Hava Yolar ı (turkishairlines.com) ve Atlasg obal

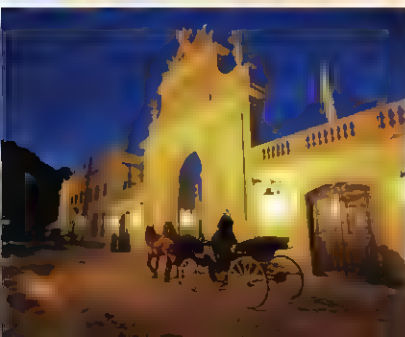
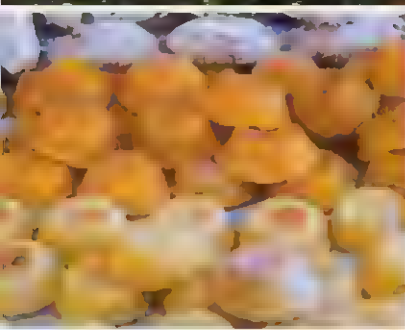
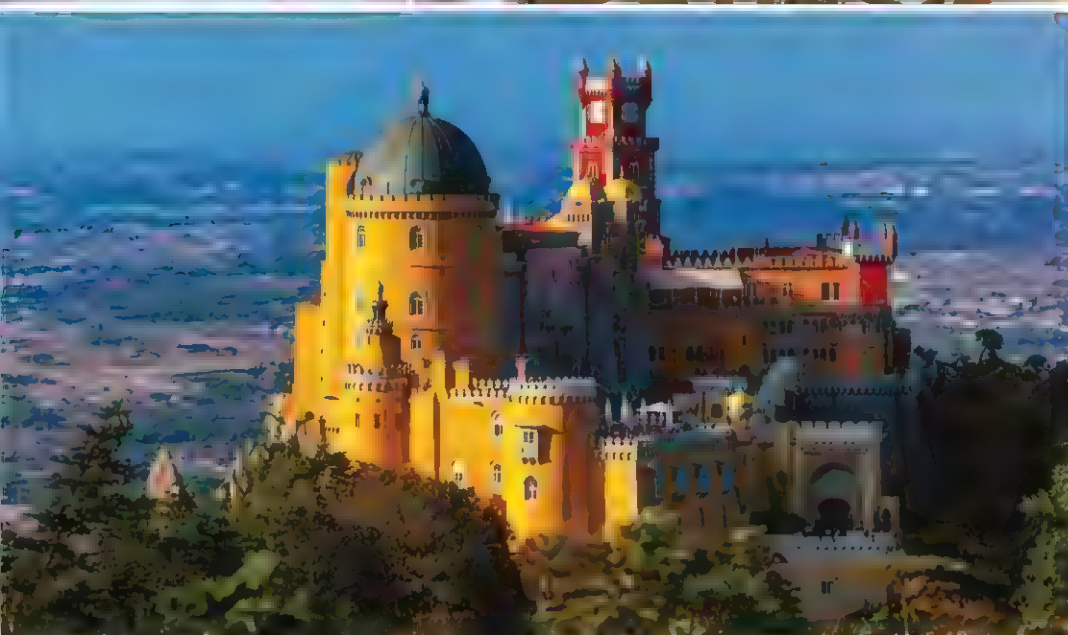
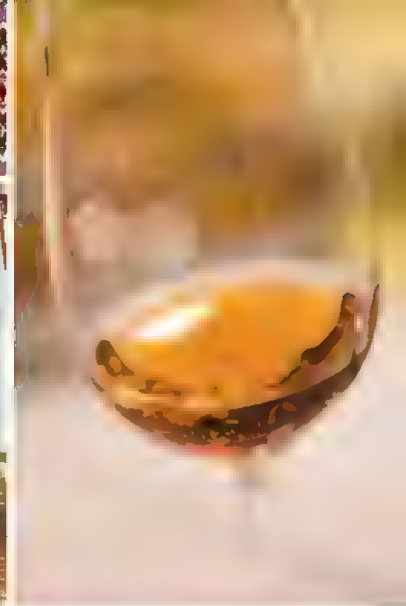
(atagb.com) İstanbul Atatürk Havaliman ından, Pegasus Airlines (flypgs.com) İstanbul Sabiha Gökçen Havaliman ından Lizbon a uçuyor

### Kaynaklar

Visit Porguta (visitportugal.com), Sintra ziyaretiniz p an arken ş nize yarayacak pratik ipuç lar ın sunuyor

## AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	6	6	8	9	12	14	16	16	15	13	8	7
Max °C	14	15	17	17	20	23	24	25	24	21	16	14
mm	4	3	4	2	2	1	0	0	1	3	4	4





Soldan saat yönünde: Pa'daki balıkçı tekneleri; uluslararası şöhrete sahip Cornish dondurması; sahildeki Sands Studio'nun yatak odası; sörf için ideal plajlardan biri; kent plajına demirlemiş tekneler. Sands Studio'nun oturma odası, yerel lager, berrak mavi suar. Sloop'ının'de mola verin

# ST IVES

Cornwall'ın civil civil kenti, heyecan verici bir sanat topluluğuna, rüya gibi plajlara ve damağınızda iz bırakacak tatlara ev sahipliği yapıyor.

**Neden gitmeli?** St. Ives'in kuşaklar boyu sanatçılar ve özgür düşüncelere rham vermesine şaşırılmamalı. Daga arın üzerindeki aral kı-sız ışık oyunu, kayrak çatılı şirin yazlık evler sade ama epik sahili şeridini sz de etkileyecek. Dar sokakların ik tarafında hoş el iş ürünlerinin satıldığı dükkânlar ve Tate'in en güney 'karakolu' da canı pek çok sanat galerisi sıralanıyor. Kentin şirin tren stasyonu hââ hizmette demek oluyor ki, merkeze trenle gidebilir ve otenize yürüyebilirsiniz. Böylece yaz tatilinde otoban cenennemine düşmekten kurtulursunuz. Aslında kumlu plajlardan dört dörtlük balık ve deniz mensuları restoranlarına bu kentte her yere yürüyerek gidebilirsiniz. Ayağınızı ayakbağınızı geçirin ve Birleşik Krallık'ın güneyine yönelin.

**Ne yapmalı?** St. Ives'de yaz günlerinin keyfi en iyi açıknavada çıkarılır. Güne sabah 11'de start verin. Balıkçı teknelerinin başına üşüşen martı anı seyredin. Sonra Alotment Del (0044 1736 794 578) için Fore Caddesi'ne gidin. South West Coast yoluna yönelmeden önce bu şarkütende alışveriş sepetinizi artıran eklemek. Cornish Blue (2010 Cheese Awards'da dünyanın en iyi peyniri seçmiş) ve ünlü karamel diimleriyle doldurun. Dramatik manzaraya bütünleşmek için Porthminster plajında coasteering yapın. St Ives Surf School (0044 1736 793 938; stivessurfschool.co.uk) uzmanlarının rehberliğinde oyuntu ardan geçecek, gzl mağazalara gireceksiniz. Akşamüstünü koyardan birinde en sevdiğiniz güneş şapkasının gögesinde kestirerek geçirin. İkinci Dünya Savaşı'nda St Ives, Barbara Hepworth gibi pek çok Britanyalı sanatçının sığınağı oldu. Sanatseverler hepworth'un evini ve garip heykellerle dolu bahçesini ziyaret edebilir (tate.org.uk). Kentte ayrıca liginç işlere rastayabileceğiniz bir sürü bağımsız galeri bulunuyor. Bernard Leach Pottery Studio'daki (0044 1736 799 703; leachpottery.com) ekip bujtlu bir gündeki deniz gibi bir palet kullanarak şık seramikler yapıyor. Bir diğer seçenek için Downlong bôgesine, Back Road Artworks'e (0044 1736 791 671; backroadartworks.co.uk) gidin ve bir multimedia atölyesine katılın.

## Seyahat bilgileri

Para birimi İngiliz sterlini. Yerel saati Türkiye'ninkinden ik saat geride. Ziyaret etmek için İngiltere vizesi almanız gerekiyor.

### Ulaşım

St Ives'e Londra'dan trenle ulaşabilirsiniz. Türk Hava Yolları (turkishairlines.com), Atlasglobal (atglobal.com) ve British Airways'ın (britishairways.com) İstanbul-Atatürk Havaalanı'ndan;

**Nerede kalmalı?** Kentin parke taşlı sokakları herhangi bir zincire ait olmayan bir sürü şık, sıcak konaklama seçeneğine ev sahipliği yapıyor. Angela ve Olivier Noverraz tarafından tasarlanmış Trevose Harbour House (0044 1736 793 267; trevosehouse.co.uk) çok şık bir otel. Altı odası ve Sands Studio'su tasarım kumaşlar ve vintage tarz komodinler içeriyor. Şampanyalı pıknık ve odada masa, keyfinizi pekiştirecek 'küçük ekstralar'. Direkt Porthminster plajının üzerindeki No.27 The Terrace (0044 1736 797 450; 27theterrace.co.uk) dokuz odalı ve şirin bahçeli bir George dönemi konuk evi. Merkezin biraz dışındaki Carbis Bay Hotel (0044 1736 795 311; carbisbayhotel.co.uk) şeker gibi kumlu Carbis Körfezi'ne doğru inen 50 hektarlık subtropikal toprağa kurulu. 47 odasının hepsi çok iyi tasarlanmış ama en iyi manzara deluxe süitlerinde aklınızda olsun.

**Nerede yemeli?** Güneşli bir akşamüstünde yemeğin adresi, Porthmeor Beach Café'nin (0044 1736 793 366; porthmeor-beach.co.uk) terası. Teninizi oksiyen bir deniz esintisi proseccolu koklayınız. Yudu mayın ve yerel malzemelerden yapılmış tapas'ın tadına bakın. Ekşi mayalı pizza ve sangria için West Beach Bakery'e (0044 1736 795 843) gidin. Eşne az rastlanır türden piftekler ve tuzlu çıplımş tereyağıyla The Loft da (0044 1736 794 204; theloftrestaurantandterrace.co.uk) favorilerimizden. Söz konusu deniz mensulen restoranları olduğunda sert bir rekabet var. 'Resmi' bir akşam yemeği için nem tat hem sunum açısından alkış hak eden Alba'da (0044 1736 797 222; alba-stives.co.uk) yer ayırtın.

**Son dakikada** Bat Cornwall'a özgü ürünler için Gurnall'daki çiftçi pazarına (perşembe en 9.30-14 saatlerinde; stivesfarmersmarket.co.uk) uğrayın. Tüm pazarlar St Ives'in 30 dakikalık mesafesinde konuşlanıyor.

**İpucu** The Story Of St Ives yürüyüş turu (guidedtoursofstives.co.uk) kentni balıkçı köyünden bir çağdaş sanat merkezine dönüştürme bakış açısı imkânı sunuyor.

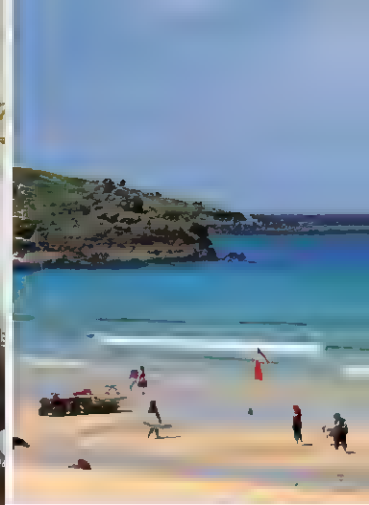
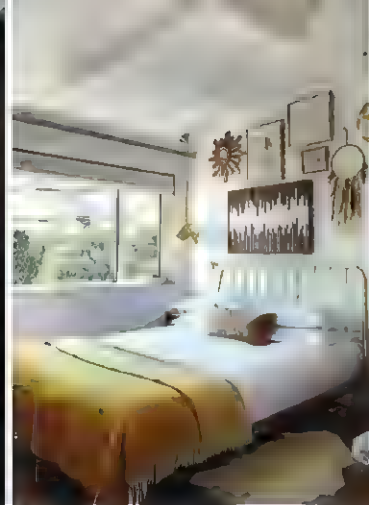
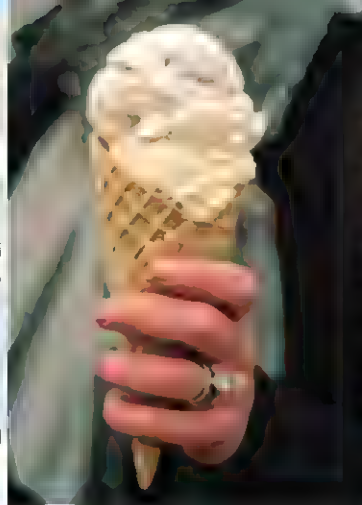
Pegasus Airlines'ın (flypgs.com) İstanbul Sabina Gökçen Havalimanı'ndan easyJet'in (easyjet.com) Antalya, Bodrum, Dalaman ve İzmir'den Londra'ya uçuşu var.

### Kaynaklar

Visit St Ives (visitstives.org.uk) seyahat nizi planlarken işinize yarayacak güzel fikirler ve bilgiler sunuyor.

## AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	5	4	5	6	9	11	13	13	12	10	7	5
Max °C	9	9	10	12	14	17	19	19	17	14	12	10
mm	4	3	3	2	2	2	2	2	3	4	4	4





# TARİF

# DEFTERİ

Yemeklerin zanaat lezzetli ve 'adli' olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yerel malzemeler kullanmayı tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

YAKIN PLAN-GÜNEŞLİ ZİYAFETLER ZAMANI  
sayfa 30-32

**Manchego peynirli ızgara şeftali ve vincotto**  
6 KİŞİLİK

6 adet şeftali  
2 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı, bir miktar ekstra süsleme için  
birkaç yaprak taze dağ kekik  
100 g manchego peyniri, tıraşlanmış, tercihe göre sevdiğiniz bir eskitilmiş koyun peynirini de tercih edebilirsiniz.  
bir avuç taze nane  
bir avuç roka  
1-2 çorba kaşığı vincotto (tarifi aşağıda)  
ekmek, servis için

Şeftalileri kesip çekirdeklerini çıkartın. Zeytinyağıyla fırçalayıp

tuz karabiberle tatlandırın. Kekik serptikten sonra ızgara tavasında 5 dakika önlü arkalı pişirin. Geniş bir servis tabağına aktarın. Manchego parçalarını, roka ve nane yapraklarını ekleyin. Vincotto'yu üzerine gezdirin. Biraz zeytinyağı da gezdirdikten sonra ekmekle servis edin.

**Vincotto**  
1 LİTRE

750 ml kırmızı şarap (tercihen zinfandel, merlot ya da cabernet sauvignon)  
100 g şeker  
2 parça taze zencefil, dörde kesilmiş  
1 adet tarçın çubuğu  
1 çay kaşığı kakule  
2 karanfil



Tüm malzemeleri bir sos tenceresine koyun. Kaynatın. Kaynamaya başladığında altını kısın ve 30 dakika bu şekilde kıvam alıp şurup haline gelmesini sağlayın. Karşım 3/4'üne kadar azaldığında hazır demektir. Ocaktan alın ve dinlendirin. Buzdolabında saklayabilirsiniz. Kullanmadan önce oda sıcaklığına getirin.

**Kızarmış bildircin, limon turşusu ve kişnişli salsa**  
sosla birlikte  
6 KİŞİLİK

6 adet bildircin  
2 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı  
2 çay kaşığı kimyon  
½ çay kaşığı tarçın  
½ çay kaşığı zerdeçal

½ çay kaşığı zencefil  
1 çorba kaşığı pekmez

**Limon turşusu ve kişnişli salsa sos için**  
½ limonun turşusu  
5 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı  
1 diş sarımsak, ezilmiş  
1 çorba kaşığı gül suyu  
2 çay kaşığı limon suyu  
1 tutam taze kişniş  
2 çay kaşığı bal

**kurutulmuş gül yaprakları,**  
servis için

Bildircinleri kızartmak için bastırıp duz hale getirin. Bambu çubukları kanatlarından bacak kemiğine çapraz saplayarak duz halde



kalmasına yardımcı olabilirsiniz. Zeytinyağını baharatlar, pekmez ve tuz-karabiberle karıştırın. Bildircinleri bu karışımla ovun. Marinasyon için bir gece buzdolabında bekletin. Pişirmeden 1 saat kadar önce oda sıcaklığına getirin. Fırını 200 derecede ısıtın. Geniş bir tepsiye pişirme kağıdı yayın. Tavayı yüksek ateşte ısıtın. Bildircinleri 1-2 dakika her iki tarafı da kahverengi olacak şekilde mühürleyin. Fırın tepsisine aktarın. 15 dakika fırında rostolayın. Fırından çıkarın ve 10 dakika dinlendirin. Salsa için tüm malzemeleri mutfak robotundan geçirin. Puruzsuz hale getirin. Servis tabağına bildircinleri yerleştirin. Salsa sosu kaşıkla üzerine yayın. Kurutulmuş gül yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

#### **Fırında ballı somon ve salatalık turşusu** 6 KİŞİLİK

**1 kg somon fileto**  
**4 çorba kaşığı bal**  
**1½ çorba kaşığı deniz tuzu**  
**1 çorba kaşığı rezene tohumu, hafif kavurulmuş**  
**4 çorba kaşığı dereotu, doğranmış**  
**1 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı**

**1 adet salatalık, büyük boy, kabukları soyulmuş**  
**2 çorba kaşığı beyaz şarap sirkesi**  
**2 çorba kaşığı şeker**  
**1 adet kırmızı şili biber, çekirdekleri çıkarılmış, doğranmış**  
**4 çorba kaşığı yoğurt**

Kılıçkdan ayıklanmış somon filetoları geniş bir kaba alın. 1 çorba kaşığı tuzu, rezene, bal ve dereotunu karıştırın. Balığın üzerine kaşıkla dökün. Çevirip derli tarafı uste getirin. Streç filmle sarın, ağırlıkla hafifçe ezin. Bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün, pişirmeden 1 saat kadar önce balığı marinas-yondan çıkarın. Otlan temizleyin ve zeytinyağıyla fırçalayın. Salatalık turşusu yapmak için salatalıklardan boyuna ikiye kesin. İçlerini alın. 3 mm'lik parçalar halinde doğrayıp bir kaba koyun. Sirke, şeker, şili ve kalan tuzu bir sos tenceresinde ısıtın. Şeker çözünce salatalıklara ekleyin. İyice karıştırın. 1 saat marinyona bırakın. Sıvıyı süzüp bir sos tenceresine alın. Yoğurdu ekleyin ve iyice karıştırın. Izgara tavasını yüksek ateşte ısıtın. Somonu derili kısmı alta gelecek şekilde tavaya alın. 10 dakika balık renk almaya başlayana dek pişirin.

10 dakika dinlendirin. Doğranmış dereotu ve salatalık salatasıyla servis edin.

#### **Kayısı ve antepfıstıklı pralin tart, lavanta kreması eşliğinde** 6 KİŞİLİK

Lavantanın taze ya da kuru hemen her çeşidi mutfakta kullanılabilir. Ancak bazılar daha kuvvetli bir aromaya sahiptir. Taze lavantalaları kullanmadan önce iyice yıkamayı ihmal etmeyin.

**280 g milföy hamuru**  
**100 g tuzsuz tereyağı, yumuşamış**  
**2 adet yumurta, hafif çırpılmış**  
**12-14 adet kayısı, orta boy, ikiye kesilmiş, çekirdekleri alınmış**

Pralin için  
**100 g antepfıstığı, kabuklarından ayrılmış**  
**200 g şeker**

Lavanta kreması için  
**250 ml krema**  
**4-6 adet taze lavanta (ya da yenilebilir kurumuş lavanta)**  
**1 çorba kaşığı pudra şekeri**

Fırını 220 dereceye ısıtın. Pişirme kağıdını tepsiye yayın. Milföy

hamurunu 25 cm genişliğinde bir pişirme tepsisine bastırarak yayın. Çatalla üzerlerine delikler açın. 20 dakika buzdolabında dinlendirin. Buzdolabından çıkarın. Tepsiyeye koyduğunuz hamurun üzerine pişirme kağıdı serin, ağırlık yapması için kuru fasulye taneleri koyun. 15 dakika bu şekilde pişirin. Fasulyeleri ve pişirme kağıdını alın. Serinlemeye bırakın. Pralin için fıstıkları pişirme tepsisine alın. Şekeri ve 125 ml suyla birlikte sos tenceresine alın ve çok düşük ısıda pişirmeye başlayın. Şeker çözülünce karıştırılmadan kaynatmaya başlayın. 6-8 dakika bu şekilde karışım altın kahve tonuna gelene dek devam edin. Karışımı hemen fıstıkların üzerine dökün. Soğuyana kadar bekletin. Pralinleri mutfak robotundan geçirin. 100 gramını bir kaba alın. Tereyağı ve yumurtaları ekleyin. Mikserle çırpın. (Kalan pralinı servis için saklayın.) Karışımı milföy hamurun üzerine dökün. Kayıslarla üzerine kaplayın. 25-30 dakika pişirin. Altın rengini alınca fırından çıkarıp serinlemeye bırakın.

Lavanta kreması için krema ve lavantayı sos tenceresine alın. Yavaşça kaynatın. Ocaktan alıp 1 saat kadar bu şekilde bekletin. Süzdükten sonra puara şeker dökün ve mikserle çırpın. Tartı tabağına alın. Lavanta kreması ve ayrıcağınız fıstık pralinle süsleyerek servis edin.







## HEM KARİZMATİK HEM UNİSEKS

Havali bir kol saatine kim nâvırdı yepir? Hublot'un efsanevi mekanizması Unico, bu sefer boyut değiştirerek karşımıza çıkıyor. Daha minimal kasa boyutu isteyen kadın ve erkeklerin şimdiden gözdesi olan model artık 42 mm. Yeni mekanizma HUB 1280 in yapısı daha ince, montajı daha kolay ve saat severler karanın içinden mekanizmayı daha iyi görebiliyor. Saatin yeni boyutu sayesinde Big Bang Unico artık uniseks olarak da kullanılabilir.



## RAMAZAN'DA MUTFAK KEYFİ

Tasarım ve kullanım kolaylığıyla mutfakta çayşanlara keyifli anlar armağan eden Arzum Ramazan boyunca iftar ve sahur sofralarının en büyük yardımcısı oluyor. Örneğin Arzum Cookart Maxi fırın, 50 litre iç hacmi ve ısı ve enerji tasarrufu sağlayan çift camı kapağı ile mutfakinizdeki küçük dev rolünü üstleniyor. Ödüllü, patentli ve özel tasarımı alt bacağına sahip bender Arzum Technoart, buzdolabı sert gıdaların bile daha nazı, homojen ve güç sarfetmeden parçalanmasını sağlıyor. Tostçu Deluxe Izgara ve Tost Makinesi ise beş katmandan oluşan çift taraflı kuşanabilir granit efekt plakaları sayesinde uzun süre aşınmıyor.



## TEMİZ DENİZLER İÇİN

Cild güneşin zararlı UV ışınlarından koruyan Eau Thermae Avène güneş ürünleri, doğada çözünebilen formu ve deniz ekosistemini önemseyen bir marka olarak Deniz Temiz Demeği (TURMEPA) ile işbirliği yapıyor. İşbirliği kapsamında denizlerin korunması ve kirliliğin önlenmesi konusunda farkındalık artırmak amacıyla 9 Mayıs'ta Ekosistem Göküsmi Gaiştay gerçekleştirildi. TURMEPA tarafından denizlerin koruma eğitiminin gerçekleştirildiği çaiştayda bir araya gelen eczacılar ve basın mensupları denizlerin önemi, denizlerin bugünkü durumu, deniz çöpleri, plastikler-mikroplastikler gibi konularda grup çaiştması yaptı.

## EN SAĞLIKLI BABALAR GÜNÜ HEDİYESİ

Babalar Günü'nde babanızla gençlik yıllarındaki güzel saçlarını ve karizmasını hediye etmeye ne dersiniz? Korane Kırın saç bakım spreyi, babanızın genetik sebeplere güçsüz ve zayıf düşen saçları için dea bir saç bakım sunuyor. İçerisindeki kırıkona ağaç kabuğunun özünü ve kırın ve kafein kompleksi daha yoğun ve daha güçlü saçlara sahip olmanıza yardımcı olurken anjının saçlarını kökten uca daha uzun süre dayanıklı ve güçlü karmasını sağlıyor. Klorane Kırın erkek tipi saç dökülmesi karşıtı bakım spreyinin satış fiyatı 129 TL.



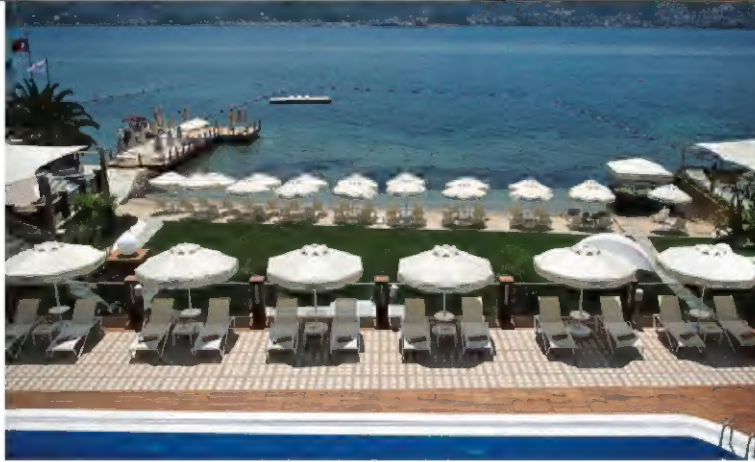


## TATİL İÇİN ROTANIZ VIYANA

Siz hâlâ Viyana'nın güzelliklerini keşfetmeyenlerden misiniz? Renkli tezgâhları ve restoranları ile Viyana pazarları kent ziyaretçileri için muhteşem alanlar. Öte yandan, plaj voleybolu düşünüyorsanız Tuna Adası'nda kum oyunları oynayabilirsiniz. Avusturyalı ressam ve tasarımcı Koloman Moser'in 100'üncü ölüm yıldönümünü anmak için düzenlenen sergiyi de kaçırmayın. [advantageaustria.org/tr](http://advantageaustria.org/tr)

## DOĞA VE HAYVANLARLA BİR ARADA

Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü'nden mezun Sabriye Soner, hayvan hakları ve bakımının önemine dikkat çekmek için mesleğini ilgisıyla birleştirmiş bir ressam. Tüm canlıların bizler gibi 'bireyler' olduklarını anlatabilmek için portrelerini çalışan Soner'in gerçekçi detaylar taşıyan vahşi doğa ve evcil hayvan resimleri, bugün mekânların duvarlarında, ev ve çocuk odası dekorasyonunda, dış mekân duvarlarında karşımıza çıkıyor. Hayvanlarla ilişkimizde resmin gücünü kullanan sanatçının eserlerini özel siparişle iç ve dış mekânlarınıza yapdırabilirsiniz. @sabriyesoner; 0553 737 80 78



## ÇOCUKLARI EĞLENCE BEKLİYOR

Muhteşem bir yaz minikleri bekliyor. Çocuğunuzun yaz tatilinde İngilizce oyunlar, mutfak atölyeleri, yaratıcı okumalar ve daha nice eğlenceli etkinliklerle geçirmesini istemez misiniz? Avantgarde Yalıkavak bünyesindeki Gymy Kids Summer Camp'in düzenlediği çocuk kampları 3 Eylül'e kadar 2-9 yaş arası çocukları bekliyor. Bilgi ve kayıt için 0555 491 65 04.



## AİLE SORUNLARINA DESTEK VAR

Geçen ay açılan Özyeğin Üniversitesi Çift ve Aile Merkezi (ÇAM), evlilik öncesi danışmanlık, çatışmalar ve farklılıklarla baş etme, çocuk yetiştirmede destek, geniş aile ilişkilerinde iletişimsel problemlerin giderilmesi gibi konulara odaklanmak üzere çalışmalarına başladı. Merkezin çalışmaları, çeşitli projelerle de destekleniyor. Özyeğin Üniversitesi Psikoloji Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Nilüfer Kafescioğlu'nun yürüttüğü TÜBİTAK destekli bir proje, yeni evli çiftlerin ilişki memnuniyetlerinde ilk üç yıl içindeki değişimi ve bu değişimin nedenlerini gözler önüne seriyor. Şiddetin, alışkanlıkların ve yakın akrabalar ile yaşanan problemlerin boşanma sebeplerinin başında geldiğini söyleyen Kafescioğlu ve ekibi, yürüttükleri araştırmalarla konuyu derinlemesine inceliyor. [ozucam.ozyegin.edu.tr](http://ozucam.ozyegin.edu.tr)



## GLUTENSİZ BESLENMEK ARTIK DAHA KOLAY

Dr. Oetker'in çölyak hastalarına ve seçimini glütensiz beslenmeden yana kullananlara sevindirici bir haberi var: Dr. Oetker Glütensiz Serisi... Özel seçilmiş hammaddeler ile uygun koşullarda üretilen ve paketlenen kakaolu kek karışımı, vanillinli kek karışımı, sade un karışımı, kremşanti, piring unu, mısır nişastası, kakaolu pudring, çikolatalı sos ve kakaoyla ürünler ile tatlıdan tuzluya pek çok tarif hazırlamak mümkün. [droetker.com.tr](http://droetker.com.tr)



# Bir **bilene**sorduk

Bodrum'un ismiyle müsemma Cennet Koyu'nda yer alan **Mandarin Oriental'daki Bodrum Balıkçısı'nın şefi Murat Taşdemir** favori mutfaklarını ve ona mesleğinde ilham verenleri anlatıyor.

Söyleşi: Tümay Yazıcı



Üstte: Mandarin Oriental Bodrum ve Bodrum Balıkçısı'nın imza lezzetleri. Sağda: Bodrum Balıkçısı. Altta: Şef Murat Taşdemir'in son seyahatinde mutfakını keşfettiği Milano.

**En sevdiğiniz mutfak hangisi?** Yeni revaçta olan avangart Türk mutfaklarıyla birlikte İtalyan, İspanyol ve Güney Fransız mutfakları ilgimi çekiyor. Akdeniz ülkesi olmamız nedeniyle ve coğrafi yapımızın benzer olmasından dolayı damak tadımız ve ürün yelpazemizin aynı olduğunu düşünüyorum. Gelişen modern gastronomide Akdeniz bölgesinde bulunan ülkelerin sahnedeki yerlerini alırken Türk mutfaklarının da son dönemde popülarlığını artırmış olması beni umutlandırıyor, heyecanlandırıyor. Bu konuda Türk şeflere büyük görev düştüğünü düşünüyorum.

**En son nereye seyahat ettiniz? Bu seyahatinizde damagınızda iz bırakan lezzet ne oldu?** En son Milano seyahatimde İtalya'dan bir şef arkadaşımın Noel yemeğine davetliydim. O akşam için hazırlanan siğir eti yahnisi ve parmesanlı rizotto ile akşam yemeğinden sonra İtalyan prosecco ile servis edilen baba tatlısı bana inanılmaz bir lezzet ve damak şöleni yaşattı.

**Yemek yaparken nelerden, kimlerden ilham alıyorsunuz?** "Benim ilham perimdir" dediğiniz biri var mı? Öncelikle bir yemek çalışması yaparken bulunduğum coğrafyanın ve mevsimin ürünlerini esas alıyorum. Dünyanın en prestijli şeflerinden biri olan Alain Ducasse, Amerikalı şef Thomas Keller ve Türkiye'de benim eski şefim Aret Sahakyan, bana ilham veren isimler. Tabii ki onlara olan ilhamın yanı sıra zamanla kendi tarzımı ve stilimi yarattım. Benim menülerimde artık, yaptığım Ar-Ge çalışmaları sonucunda kendi imzama taşıyan yemeklerim göz kamaştırıyor.

**Şef olmaya karar vermenizde kilit rol oynayan bir anınız var mı?** İlk mutfak deneyimimde, Bice Restaurant'da işe başladığımda İtalyan bir şefimiz vardı. Servis saatindeki inanılmaz enerjik ve dinamik duruşu sayesinde şef, yemekleri istediğinde tüm mutfak ona, "Yes şef" diye cevap verirdi. Adeta bir orkestra şefi gibi bütün mutfakın dikkatini kendinde toplardı ve şefin hareketleri rüyalanma girerdi, "Acaba ben de bir gün böyle biri olabilir miyim? Böyle bir mutfakta bu kadar aşçıya hitap edebilir miyim?" diye... Hayali olmayan geleceği olamaz. İnlemek ve azim başıyayı getirir, ben bunu kendimde gördüm.

**Bodrum yarımadasının yerel ürünleri arasında favorinizin hangisi?** Bodrum bildiğiniz gibi etrafı denizlerle çevrili bir yarımadadır. Deniz ürünleri, taze otlar, mandalinasıyla meşhur bir tatil beldemiz ve özellikle şevketibostan, cibes ve kaya kuruğu otundan yapılan yemekler dudak ısırtıcı cinsten. Ben de bu otlara, çeşitli gastronomik teknikler kullanarak kendi menülerimde muhakkak yer veriyorum. Ege Denizi'nde yetişen barbun, sinarlit ve dil balığı vazgeçilmezlerim arasında.

**Bodrum Balıkçısı'na ilk kez gelen birine "Mutlaka tatmalısınız" diyeceğiniz yemek hangisi?** Taze mango ve yeşil elmayla servis edilen zeytinyağlı kuşkonmaz başlangıç olarak muhakkak tavsiye ederim. Ara sıcak olarak portakal sosla servis edilen barbun balığı ve balık kokoreci öneririm. Ana yemek içinse taze karides ve brokoli jelle servis edilen sinarlit balığı favorimdir. Yemek sonrasında bir espresso'yla birlikte beyaz çikolata çorbamızı muhakkak tatmalısınız.



# ütfen!

Konforunuz için tüm ayrıntıların düşünüldüğü  
"primeclass" Lounge ortamında, lütfen arkanıza yaslanın  
ve ücretsiz wi-fi'nin keyfini çıkarın.

- Rahat ve konforlu atmosfer
- 7/24 açık büfemizde dünya lezzetleri
- Ücretsiz wi-fi
- Business-corner
- Aylık ve haftalık dergiler/gazeteler ve çok daha fazlası "primeclass" Lounge'da sizi bekliyor.

İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge  
ANKARA Esenboğa Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge  
İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge  
Milas BODRUM Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge  
İSTANBUL İDO Yenikapı TEB "primeclass" Lounge

  
**primeclass**  
lounge

www.primeclass.com.tr



444 25 75



## Böğürtlen Soslu Keşkülü Kup

### Malzemeler:

#### Hamur:

80 g (1,5 çay bardağı) un  
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao  
40 g (yarım çay bardağı) toz şeker  
60 g (1 çay bardağı) iri kırılmış kabuksuz badem  
50 g tereyağı (oda sıcaklığında)

#### Böğürtlenli Sos:

200 g (2 su bardağı) böğürtlen  
40 g (yarım çay bardağı) toz şeker  
1 limon kabuğu rendesi

#### Keşkül için:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül  
750 ml (3,5 su bardağı) süt

#### Süslemek için:

4-5 adet böğürtlen

### Hazırlanışı:

#### Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

#### Elektrikli fırın ayarı:

**Turbo pişirme:** 160°C (önceden ısıtılmış)

**Alt-üst pişirme:** 170°C (önceden ısıtılmış)

#### Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, badem kırığı ve tereyağını ilave edip parmak uçlarınız ile karıştırarak granül haline getirin. Fırın tepsisine yayın ve pişirin.

**Pişirme süresi:** Yaklaşık 15-20 dakika



Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

#### Böğürtlenli sosun hazırlanışı:

Böğürtlen ve toz şekeri küçük bir tencereye alın. Kısık ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

#### Keşkülün ve kupların hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 15-20 dakika karıştırarak ılın. Aralara granül kek ve böğürtlenli sos koyarak kuplara paylaştırın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve böğürtlen ile süsleyip servis yapın.



İşin özü kalitedir.



## Fındıklı Supangle Tart

### Malzemeler:

#### Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Supangle  
200 ml (1 su bardağı) krema  
100 ml (yarım su bardağı) süt  
120 g (1 su bardağı) çekirdeksiz vişne

#### Hamur:

3 yumurta akı  
40 g (yarım çay bardağı) toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
200 g (2 su bardağı) öğütülmüş fındık  
80 g (1,5 çay bardağı) un

#### Üzeri için:

60 g (1 çay bardağı) çekirdeksiz vişne  
1 yemek kaşığı kırılmış Antep fıstığı

#### Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

### Hazırlanışı:

#### Dolgunun hazırlanışı:

Krema ve sütü bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Soğuyan supangleyi buzdolabında bekletin.

#### Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Kalıbın kenarlarını da kaplayacak şekilde içine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.



#### Elektrikli fırın ayarı:

**Turbo pişirme:** 160°C (önceden ısıtılmış)

**Alt-üst pişirme:** 170°C (önceden ısıtılmış)

Yumurta akı ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Öğütülmüş fındık ve unu ekleyin, spatula yardımı ile alttan üste doğru iyice karıştırın. Hamuru kalıba alın, kaşık yardımı ile kalıbın tabanına ve kenarlarda 3 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde yayıp pişirin.

**Pişirme süresi:** Yaklaşık 20-25 dakika

Fırından aldığınız tartı 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğutma teli üzerinde soğumaya bırakın.

#### Dolgu ve servis:

Supangleyi soğuyan tart tabanının içine alın ve yayın. Üzerini vişne ve Antep fıstığı ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



İşin özü kalitedir.

